

## Blixer/Omogenizzatori

**Possibilità di lavorazioni con il Blixer**



Emulsionare, omogeneizzare, mescolare, impastare, polverizzare, granulare, tritare, macinare, montare... Tutte queste operazioni sono velocemente e facilmente realizzabili con estrema pulizia.

**robot coupe®**



**2,9  
litri**

**BLIXER 2**



**3,7  
litri**

**BLIXER 3**



**4,5  
litri**

**BLIXER 4 V.V.**

**Blixer 2** > Omogeneizzatore da banco Robot Coupe con corpo macchina in alluminio, vasca inox smontabile da litri 2,9. Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice. Gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Ulteriore coltello opzionale su richiesta con lame dentate. Dotati di un sistema di sicurezza magnetico e freno motore che entrano in funzione non appena viene rimosso il coperchio. Motore monofase. 1 velocità: 3000 giri/min e comando ad impulsi. Macchina progettata per la preparazione di diete, triti finissimi ed emulsioni. In grado di lavorare anche la mono porzione.

**Blixer 3** > Omogeneizzatore da banco Robot Coupe con corpo macchina in ABS e vasca inox smontabile da litri 3,7. Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice. Gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Ulteriore coltello opzionale a lame dentate su richiesta. Dotati di un sistema di sicurezza magnetico e freno motore che entrano in funzione non appena viene rimosso il coperchio. Motore monofase. 1 velocità 3000 giri/min e comando ad impulsi.

**Blixer 4 V.V.** > Omogeneizzatore da banco Robot Coupe con corpo macchina in alluminio, dotato di vasca inox smontabile da litri 4,5. Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice. Gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Ulteriore coltello opzionale a lame dentate. Dotati di un sistema di sicurezza magnetico e freno motore che entrano in funzione non appena viene rimosso il coperchio. Motore monofase. Variatore di velocità da 300 e 3500 giri/min e comando ad impulsi. Macchina progettata per la preparazione di diete, triti finissimi ed emulsioni.

Coltelli in dotazione



| Codice     | Descrizione     | Modello       | Vasca lt | L x P x H mm    | Peso kg | Potenza kW | Alimentazione V/Hz/fase |
|------------|-----------------|---------------|----------|-----------------|---------|------------|-------------------------|
| MX12.33228 | Blixer da banco | BLIXER 2      | 2,9      | 210 x 281 x 389 | 11,5    | 0,70       | 230/50/1                |
| MX12.33197 | Blixer da banco | BLIXER 3      | 3,7      | 242 x 304 x 444 | 13,2    | 0,75       | 230/50/1                |
| MX12.33220 | Blixer da banco | BLIXER 4 V.V. | 4,5      | 242 x 332 x 479 | 17,3    | 1,10       | 230/50/1                |

## ❖ Blixer/Omogenizzatori

**Blixer 5 V.V.** ▶ Omogeneizzatore da banco con corpo macchina in alluminio, vasca inox smontabile da litri 5,5.

Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice; gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Variatore di velocità da 300 e 3500 giri/min. e comando ad impulsi.

**Blixer 6 V.V.** ▶ Omogeneizzatore da banco con corpo macchina in alluminio, vasca inox smontabile da litri 7.

Coperchio a tenuta stagna in policarbonato trasparente completo di pala raschiatrice; gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Variatore di velocità da 300 e 3000 giri/min e comando ad impulsi.

**Blixer 8 V.V.** ▶ Omogeneizzatore da banco con corpo macchina in alluminio, vasca inox smontabile da litri 8.

Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice; gruppo coltelli dentati fini estraibile con 2 lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Variatore di velocità da 300 a 3500 giri/min e comando ad impulsi.

**Blixer 10 V.V.** ▶ Omogeneizzatore da banco con corpo macchina in alluminio, vasca inox smontabile da litri 11,5.

Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice; gruppo coltelli dentati fini estraibile con 3 lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Variatore di velocità da 300 a 3500 giri/min e comando ad impulsi.



| Codice     | Descrizione     | Modello        | Vasca lt | L x P x H mm    | Peso kg | Potenza kW | Alimentazione V/Hz/fase |
|------------|-----------------|----------------|----------|-----------------|---------|------------|-------------------------|
| MX12.33171 | Blixer da banco | BLIXER 5 V.V.  | 5,5      | 280 x 350 x 500 | 25      | 1,40       | 230/50-60/1             |
| MX12.33155 | Blixer da banco | BLIXER 6 V.V.  | 7,0      | 280 x 350 x 535 | 26,3    | 1,50       | 230/50-60/1             |
| MX12.21305 | Blixer da banco | BLIXER 8 V.V.  | 8,0      | 315 x 545 x 605 | 47,7    | 2,20       | 230/50/1                |
| MX12.21405 | Blixer da banco | BLIXER 10 V.V. | 11,5     | 315 x 545 x 680 | 51,4    | 2,60       | 230/50/1                |

## ❖ Accessori Blixer

| Codice     | Descrizione   | L x P x H mm    | Peso kg | Prezzo |
|------------|---|-----------------|---------|--------|
| MX60.27370 | Coltelli dentati fini supplementari per Blixer 2                | 200 x 140 x 105 | 0,25    | 0,00   |
| MX60.27371 | Coltelli dentati per Blixer 2                                   | 200 x 140 x 105 | 0,25    | 0,00   |
| MX60.27347 | Coltelli dentati fini supplementari per Blixer 3                | 200 x 140 x 105 | 0,25    | 0,00   |
| MX60.27348 | Coltelli dentati per Blixer 3                                   | 200 x 140 x 105 | 0,25    | 0,00   |
| MX60.27349 | Coltelli dentati fini supplementari per Blixer 4                | 200 x 140 x 105 | 0,25    | 0,00   |
| MX60.27350 | Coltelli dentati per Blixer 4                                   | 200 x 140 x 105 | 0,25    | 0,00   |
| MX60.27155 | Coltelli dentati fini supplementari per Blixer 5 Plus           | 150 x 245 x 220 | 0,50    | 0,00   |
| MX60.27180 | Coltelli dentati per Blixer 5 Plus                              | 150 x 245 x 220 | 0,50    | 0,00   |
| MX60.27169 | Coltello dentato fine supplementare per Blixer 6 V.V.           | 150 x 245 x 220 | 0,50    | 0,00   |
| MX60.27377 | Coltello inox dentato fine supplementare a 2 lame per Blixer 8  | 150 x 245 x 220 | 0,50    | 0,00   |
| MX60.27378 | Coltello inox dentato fine supplementare a 3 lame per Blixer 10 | 150 x 245 x 220 | 0,50    | 0,00   |

robot coupe®

