

BLIXER - Cutter, blender et mixeur

Fiche Technique

DESCRIPTIF

Les **Blixers®** réunissent en une machine les qualités de deux appareils bien connus : le cutter et le blender/mixer.

Les **Blixers®** permettent de réaliser facilement des repas mixés crus ou cuits, liquides, semi-liquides ou pâteux.

Grâce à leur grande capacité liquide, leur couvercle avec bras racleur et joint d'étanchéité, ces modèles permettent de réaliser avec une grande facilité toutes les préparations mixées.

Ils ont tous les atouts pour séduire : rapides, efficaces, simples, robustes, une qualité de produit fini irréprochable, une restitution inchangée de la saveur et du goût.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SPÉCIFICITÉS	BLIXER 2	BLIXER 3
Vitesse (tr/min)	3 000	
Capacité cuve inox (L)	2,9	3,7
Dimensions (mm)		
L	210	242
P	281	304
H	389	444
Poids (kg)	11,5	13,2
Puissance (W)	700	750

EN BREF

- Efficacité : avec son Racleur de cuve et de couvercle et son couteau avec lames micro-dentées
- Hygiène et entretien : Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent et se nettoient facilement, pour répondre aux normes d'hygiène les plus strictes (NSF).
- Fiabilité : Une sécurité de couvercle et un frein moteur empêchent tout accès au couteau