

Расчитайте порционный вес смесей для приготовления блюд

Закуска или десерт	Вес порции	Число блюд	Блюдо =	г
Пример	80 г	X	10 блюд =	800 г

Мясо или рыба	Вес порции	Число блюд	Блюдо =	г
Пример	300 г	X	10 блюд =	3 000 г

Blixer® отвечает Вашим запросам

Какова ваша производительность за операцию?	Моно-порция	0,3 gr до 2 kg	0,4 gr до 2,5 kg	0,4 gr до 3,5 kg	0,5 gr до 4,5 kg	4 kg до 15 kg	6 kg до 20 kg	6 kg до 30 kg	6 kg до 45 kg		
Имеется ли у вас трехфазное напряжение?	Нет	Нет	Да	Нет	Нет	Да	Нет	Да	Да	Да	Да



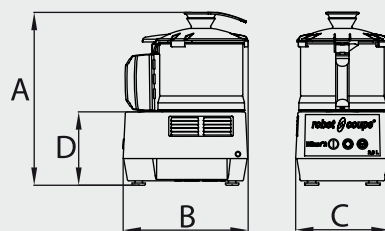
ИНДУКЦИОННЫЙ ДВИГАТЕЛЬ

- **Асинхронный двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы**, характеризуется высокой надежностью и долговечностью.
- Двигатель смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций.
- Все аксессуары имеют непосредственный привод от двигателя :
 - **увеличенная выходная мощность**
 - отсутствие сложной системы привода.
- **Не требует техобслуживания:** отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток).
- **Вал двигателя из нержавеющей стали.**



Размеры (мм)

	A	B	C	D
Blixer® 2	389	281	210	165



Характеристики

Вес (кг)

Норма CE	Характеристики						Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (В)	Корпус двигателя	Емкость чаши из нерж. сталь	Вместимость для жидкости	нетто	в ула - ковке
Blixer® 2	3 000	700	230 В/1 50 Гц/ 4,8	Поликарбонат	2,9 л	2,2 л	14	16

* Предусмотрены и другие параметры напряжения

robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией
ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Генеральная дирекция, Франция,

Международная дирекция и маркетинг:

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons - BP 157

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

ДИСТРИБЬЮТОР

НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 292 - 1 и 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678.

