

robot coupe®

 **BLIXER®**
Blixer® 2

NOVÉ



RESTAURACE - LAHŮDKÁŘSTVÍ - DOMOVY DŮCHODCŮ - JESLE



▶ Blixer® 2

NOVÉ

VÝKONNÝ

Nádoba nerez 2,9 litrů , vybavený velmi ergonomickou rukojetí.



Stěrka, složená ze dvou částí, snadno rozebíratelná pro čištění.

ODOLNÝ

Komerční motor pro průmyslové využití, zaručující zvýšení životnosti stroje.



PRAKTICKÝ

Víko z polykarbonátu vybavené těsněním zajišťujícím dokonalé utěsnění.

HYGIENA

Všechny díly, které jsou v kontaktu s potravinami, lze snadno demontovat pro časté čištění.

INDIVIDUÁLNÍ PORCE

Speciálně navržen pro přípravu malých množství (od 200 g do 1,5 kg).



Dodáváný se zubatým nožem

▶ Gastronomie

« Nezbytný pomocník v moderních kuchyních vhodný pro gastronomická bistra, špičkové restaurace, cateringové služby, přípravu hostin. »

- Chuťovky
- Předkrmy
- Zákusky
- Šlehané krémy
- Krokety
- Emulze
- Tapenade
- Houmous
- Tarama
- Guacamole
- Pesto
- Sardelová pasta
- Peperonáta



- Speciálně pro «práškové» přípravy ze suchých nebo dehydrovaných surovin: šneci, hříby, stročky, šunka apod...

BLIXER®: Unikátní představa



Výhody :

2 přístroje v 1 !

• Přístroje Blixers® slučují kvalitu dvou dobře známých přístrojů v jednom : kutr a míchač emulzí/mixér.

Blixer® umožňuje realizaci:

- menu z pokrmů se změněnou strukturou (předkrm, hlavní jídlo, dezert) podávané individuálně ve zdravotnických zařízeních.
- chuťovek, předkrmů, zákusků, šlehaných krémů, emulzí nebo i specialit jako tapenade, pesto, guacamole...

Efektivita :

• Díky velkému objemu tekutiny, víku se stíracím ramenem a s těsněním, umožňují tyto modely velmi snadnou přípravu všech mixovaných pokrmů, a to i pro výživu sondou.

Spolehlivost :

• Zajištění víka a brzda motoru znemožňují jakýkoliv přístup k otáčejícímu se noži během provozu a tím zaručují bezpečnost používání všech přístrojů Blixer®.

Dokonalá hygiena :

• Všechny díly, které jsou v kontaktu s potravinami, lze snadno čistit, tak aby byly splněny nejpřísnější hygienické normy .



Počet porcí :

od 2 do 15



Zákazník :

Restaurace, lahůdkářství, domovy důchodců, jesle, ...



Stručně :

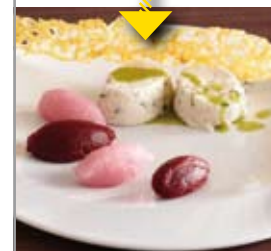
Mají všechny výhody, které Vás přesvědčí : jsou rychlé, efektivní, jednoduché, robustní, kvalita konečného výrobku je vynikající, chuť a vůně pokrmů zůstávají nezměněny.



Zdravotnická zařízení - Výživa se změněnou strukturou

Možnost přípravy pokrmů pro všechny typy výživy Předkrmý – Dezerty - Hlavní jídla - Syrové nebo vařené

Od roku 1991 vyvinul Robot-Coupe v partnerské spolupráci s odborníky na zdravou výživu a přípravu pokrmů pro zdravotnická zařízení koncept kuchyňských robotů Blixers®, určených pro osoby, které mají problém se stravováním. Přístroje Blixers® umožňují velmi snadno realizovat chutnou, zdravou a vyváženou výživu, zejména díky možnosti mixovat syrové potraviny.



► Vypočtete celkovou váhu mixované stravy na jedno jídlo

Jednotlivé porce na váhu			Počet mixovaných jídel		
Předkrm nebo dezert	_____ gr	X	_____ jídlo	=	_____ gr
Příklad	80 gr	X	10 jídlo	=	800 gr

Jednotlivé porce na váhu			Počet mixovaných jídel		
Hlavní jídlo	_____ gr	X	_____ jídlo	=	_____ gr
Příklad	300 gr	X	10 jídlo	=	3 000 gr

► Blixer®, který odpovídá vašim potřebám

Jaké je zpracovávané množství během jedné operace ?	Speciálně pro individuální porce	0,3 gr do 2 kg	0,4 gr do 2,5 kg	0,4 gr do 3,5 kg	0,5 gr do 4,5 kg	4 kg do 15 kg	6 kg do 20 kg	6 kg do 30 kg	6 kg do 45 kg			
Jste vybaveni třífázovým proudem ?	Ne	Ne	Ano	Ne	Ne	Ano	Ne	Ano	Ne	Ano	Ano	Ano

Zde je váš Blixer®



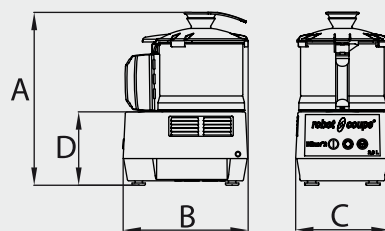
► INDUKČNÍ MOTOR

- **Komerční asynchronní motor pro průmyslové využití**, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje.
- Konstrukce motoru je vybavena kuličkovými ložisky, umožňující **tichý chod** motoru bez jakýchkoliv vibrací.
- Motor v přímém záběru s doplňujícím zařízením :
 - **extra silný**
 - žádný složitý převod pro pohon.
- **Nevyžadující žádnou údržbu** : žádné tření (bez kartáčků).
- **Nerezová hřídel motoru.**



Rozměry (mm)

	A	B	C	D
Blixer® 2	389	281	210	165



Údaje

Váha (kg)

Norme CE	Údaje						Váha (kg)	
	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí* (A)	Motorový blok	Kapacita nádoby z nerez oceli	Množství tekutiny	netto	brutto
Blixer® 2	3 000	700	230 V/1 50 Hz 4,8	Z polykarbonátu	2,9 l	2,2 l	14	16

*K dispozici i další napětí

robot coupe®

**VYROBENE VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ
ROBOT-COUPÉ s.n.c. :**

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :
Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France
email : international@robot-coupe.com
www.robot-coupe.com

DISTRIBUTOR

NORMY :

Přístroj odpovídá :

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 292 - 1 a 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678.

