

robot coupe®

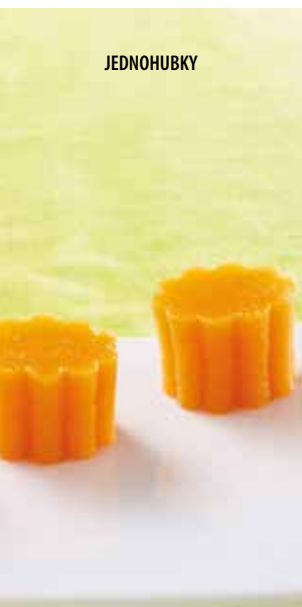
BLIXER®

Stolní modely: Blixer® 2, Blixer® 3, Blixer® 4,
Blixer® 4 V.V., Blixer® 5, Blixer® 5 V.V., Blixer® 7, Blixer® 7 V.V.



NEMOCNICE - DOMOVY DŮCHODCŮ - JESLE - RESTAURACE

Blixer® 5 - 2V - Blixer® 5 V.V. Blixer® 7 - Blixer® 7 V.V



Nádoba z nerezové oceli:

Velký objem 5,9 l nebo 7,5 l.
Úspora času a větší zpracované množství.

Vysoký střed nádoby pro zpracování potravin s tekutou texturou.

Nůž na dně nádoby: zpracování menšího i většího množství pro obměnu jídelníčku.



Rozebíratelné příslušenství:

snadné čištění dílů v kontaktu s potravinami.



Rameno Blixer®: zajišťuje vyšší jemnost a stejnou strukturu pokrmu.



Jemně zoubkovaný nůž: pro úpravu všech vařených i syrových ingrediencí na pokrm s upravenou texturou.

Ergonomická rukojeť

Soft Touch:

Pohodlí při používání.

Časovač:

odpočítávání zbývajících času a časomíra. Přesná práce.



Blixer® 2 - Blixer® 3 Blixer® 4-1V - Blixer® 4-2V - Blixer® 4 V.V.

Nádoba nerez z rukojetí:

2,9 litrů pro modely **Blixer 2**
3,7 litrů pro modely **Blixer 3**
4,5 litrů pro modely **Blixer 4** a **Blixer 4 V.V.**

Kovový motorový blok pro větší robustnost u modelů **Blixer 4** a **Blixer 4 V.V.**

Blixer 4 V.V. s rozsahem rychlostí **od 300 do 3500 ot/min** nabízí široký rozsah použití pro velkou různorodost připravovaných pokrmů.



Rameno Blixer®: složena ze dvou částí, snadno rozebíratelná pro čištění.



Nůž se zubatým ostřím je dodáván standardně se snímatelným krytem pro čištění.



Blixer 2 a **Blixer 3** mají rychlost **3000 ot/min.**
Blixer 4 je vybaven 2 rychlostmi **1500 a 3000 ot/min.**

Blixer® - nová potravinová rovnováha!

TUHÁ STRAVA

Blixer®, speciálně určený pro kuchyně zdravotnických zařízení, umožňuje zpracování surovin do upravené textury.

Všechna jídla, syrová nebo vařená, slaná nebo sladká, podávaná jako předkrm, hlavní chod, sýr nebo dezert, mohou tedy konzumovat všichni, i ti nejstarší hosté.

2 PŘÍSTROJE V 1!

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

Jejich jedinečný koncept zaručuje perfektně homogenní strukturu.

EFEKTIVITA:

Stačí několik minut pro velice snadnou realizaci denního menu se změněnou strukturou

ROBUSTNOST, SPOLEHLIVOST A DLOUHÁ ŽIVOTNOST:

- **Komerční motor pro průmyslové využití**, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje.
- Konstrukce motoru je vybavena kuličkovými ložisky, umožňující tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací.
- Direct drive motor s příslušenstvím pro zvýšení výkonu.
- Jednoduchý design bez pohonného systému.
- **Nevyžadující žádnou údržbu**: žádné tření (bez kartáčků).

DOKONALÁ HYGIENA:

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



Počet porcí:

od 10 do 100



Zákazník:

Nemocnice, Domovy důchodců, Jesle, Restaurace



Stručně:

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



Specifi ace Blixeru

Rameno Blixer®

patentovaný, základní nástroj ke zlepšení turbulence v misce a tak produkovat jemnější texturu, více homogenní výsledek.



Standardně dodávaný jemně zubatý nůž pro snadnou změnu struktury všech ingrediencí.



Víko

S gumovým těsněním pro dokonalé utěsnění.



Standardní rychlost 3 000 ot./min. zaručí extra jemnou strukturu ideálně přizpůsobenou potřebám strávnicků. Dostupný také s variabilní rychlostí pro větší flexibilitu použití.



Vysoká nádoba

perfektně přizpůsobená práci se změněnými strukturami.



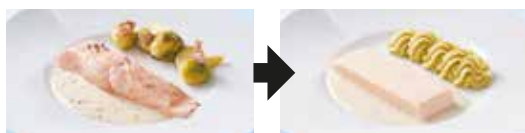
Zdravotnická zařízení



Předkrmy



Hlavní chody



Sýry



Stravování-Gastronomie

Emulze, poháry, předkrmy, tapenády, hummusy, tarama, pesta...



Drcení nasucho, speciálně pro „prášky“, suché potraviny nebo potraviny v prášku.



ÚPRAVA KONZISTENCE



JEDNOHUBKY

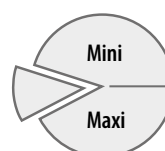


Jak si vybrat svůj Blixer®

1 > Spočítejte celkovou váhu porcí s upravenou strukturou.

	Přůměrná porce		Počet porcí		Celková váha
Předkrmy	80 g	x Porce =	g
Maso / Ryby	100 g	x Porce =	g
Zelenina / Škrobové potraviny	200 g	x Porce =	g
Dezerty	80 g	x Porce =	g

Počet porcí 200 g



2 > Podívejte se na údaje o množstvích zpracovaných za jeden úkon, které jsou uvedeny v popisu produktu.



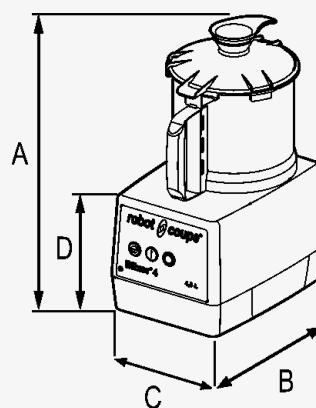
Ingredience zpracované na Blixeru splňují předpisy IDDSI.
Realizovatelné struktury: 5, 4 a 3.



Normy CE	Údaje							Váha (kg)	
	Rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (A)	Motorový blok	Kapacita nádoby z nerez oceli	Zpracované množství (kg)		Netto	Brutto
						Mini	Maxi		
Blixer® 2	3000	700	230 V/1 50 Hz - 7	Z polykarbonátu	2,9 l	Speciál jedna porce		10 kg	11 kg
Blixer® 3	3000	750	230 V/1 50 Hz - 5.5	Z polykarbonátu	3,7 l	0,3	2	12 kg	13 kg
Blixer® 4 - 1V	3000	900	230 V/1 50 Hz - 5.5	Kovový	4,5 l	0,4	3	14 kg	15 kg
Blixer® 4 - 2V	1500 a 3000	1000	400 V*/3 50 Hz - 2.7	Kovový	4,5 l	0,4	3	15 kg	15 kg
Blixer® 4 V.V.	300 do 3500	1100	230 V/1 50 Hz - 4.8	Kovový	4,5 l	0,4	3	16 kg	17 kg
Blixer® 5 - 2V	1500 a 3000	1500	400 V*/3 50 Hz - 3,4	Kovový	5,9 l	0,5	3,8	21 kg	23,5 kg
Blixer® 5 V.V.	300 do 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Kovový	5,9 l	0,5	3,8	21,5 kg	24 kg
Blixer® 7	1500 a 3000	1500	400 V/3 50 Hz - 3.4	Kovový	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg
Blixer® 7 V.V.	300 do 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Kovový	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg

*K dispozici i další napětí

	Rozměry (mm)			
	A	B	C	D
Blixer® 2	389	281	210	165
Blixer® 3	444	304	242	205
Blixer® 4	479	332	226	225
Blixer® 5	540	365	280	270
Blixer® 7	570	340	265	265



Vyhrazujeme si právo kdykoli bez předchozího upozornění změnit technické specifikace tohoto přístroje
© Všechna práva vyhrazena pro všechny státy - Robot-Coupe s.n.c.



VYROBENÉ VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

DISTRIBUTOR

MONTYCON gastro, s.r.o.
Rudná 907/37
700 30 Ostrava - Zábřeh
tel:+420 596 624 904
mobil:+420 602 725 999
email: info@montycon.cz
www.montycon.cz

NORMY:

Přístroj odpovídá :

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN ISO 12100 - 2010, EN 60204- 1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

