

robot coupe®



BLIXER®

Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V. • Blixer® 5 Plus
Blixer® 5 V.V. • Blixer® 6 • Blixer® 6 V.V.

НОВИНКА



РЕСТОРАНЫ - САНАТОРИИ - БОЛЬНИЦЫ - ДОМА ПРЕСТАРЕЛЫХ

► Blixer® 5 Plus • Blixer® 5 V.V. • Blixer® 6 Blixer® 6 V.V.

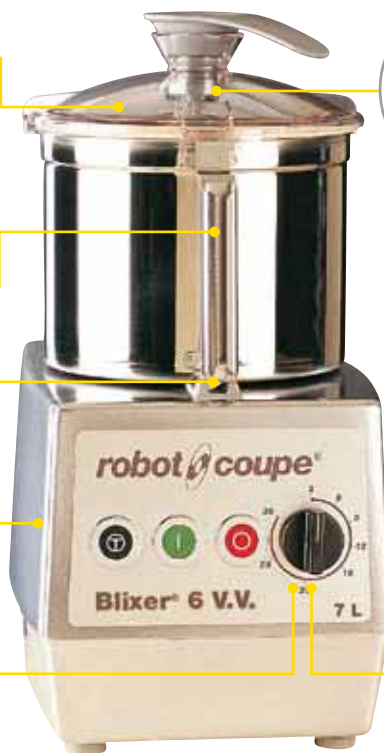
Крышка из поликарбоната предусмотрена для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.

Автоматическая блокировка чаши.

Простое разблокирование чаши с помощью встроенной в ручку кнопки.

Металлический корпус двигателя для повышенной прочности.

Возможность регулирования скорости на **Blixer® 5 V.V.** и **Blixer® 6 V.V.** от 300 до 3000 об/мин.



Скребок состоит из двух частей, которые легко разбираются и очищаются.



В стандартном варианте модели **Blixer® 5 Plus** и **Blixer® 5 V.V.** поставляются с **зазубренным ножом**.



Зазубренный нож моделей **Blixer® 6** и **Blixer® 6 V.V.** изготовлен полностью из нержавеющей стали и легко разбирается.

Blixer® 5 Plus и **Blixer® 6** имеют 2 скорости **1500** и **3000 об/мин.**

► Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

НОВИНКА

Чаша из нержавеющей стали 3,7 литра с ручкой в модели Blixer® 3.

Чаша из нержавеющей стали 4,5 литра с ручкой в моделях Blixer® 4 и Blixer® 4 V.V.

Металлический корпус двигателя в моделях Blixer® 4 и Blixer® 4 V.V. для повышения прочности.

Возможность регулирования скорости в моделях **Blixer® 4 V.V.** от 300 до 3000 об/мин повышает разнообразие и выбор использования.



Скребок состоит из двух частей, которые легко разбираются и очищаются.



Поставляемый в стандартном варианте зазубренный нож имеет съемный колпачок для очистки.

Blixer® 3 имеет скорость **3000 об/мин.**

Blixer® 4 имеет 2 скорости **1500** и **3000 об/мин.**

BLIXER®: Уникальное решение



Преимущества модели:

2 аппарата в 1!

- Бликсер сочетает в себе функции двух хорошо известных аппаратов: блендера и куттера-миксера.

Бликсер быстро и качественно готовит любые жидкие, полужидкие или пюреобразные блюда из сырых или вареных продуктов.

Эффективность:

- Большая вместимость для жидкости, крышка, скребок и герметичная прокладка делают бликсеры особенно удобными для приготовления любых смесей, в том числе для питания через зонд в больницах.

Надежность:

- Система защиты крышки и тормоз двигателя приводят к остановке аппарата в момент открытия чаши и гарантируют полную безопасность использования.

Идеальная гигиена:

- Все детали, находящиеся в контакте с продуктами, легко разбираются и хорошо очищаются, строго соответствуя санитарно-гигиеническим нормам (NSF).



Число порций:

от 10 до 100



Назначение:

Рестораны, санатории, больницы, дома престарелых



Коротко:

Идеально приспособлены для удовлетворения профессиональных нужд: быстрые, эффективные, простые, надежные, обеспечивают высокое качество конечного продукта без малейшей потери вкусовых качеств.



Возможности приготовления

ДЛЯ БОЛЬНИЦ

Пюреобразные смеси

- Измельчение: мясо, рыба...
- Муссы: овощи, рыба...
- Овощные пюре
- Фруктовые пюре.



Полужидкие смеси

Достаточно растворить пюреобразные смеси:

- супы / супы-пюре
- рубленое мясо + соус
- пюре + жидкость (бульон, молоко...)
- фруктовые пюре + сироп или вода.



Жидкие смеси

(для питания чрез зонд)

- Протертые супы и любые смеси, могущие разжижаться.



ДЛЯ ФАБРИК-КУХОНЬ

- Сливочные приправы: чесночные, из лосося, с петрушкой...
- Соусы: зеленый, майонез, айоли с красным перцем, провансаль, сметанный, томатный, с петрушкой...
- Густые супы: лангустины, омары, ракообразные...



ДЛЯ ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИХ И ХИМИЧЕСКИХ ЛАБОРАТОРИЙ

- Размалывание: растения, семена, кристаллические порошки, таблетки...
- Перемешивание: гомогенизация, изготовление мазей, кремов, пасты...

Особенности Blixer®



Чаша со скребком и крышка



Нож с микрозазубренным лезвием



Высокие края емкости для обработки большого объема жидкости



Скорость 3000 об/мин для растирания в порошок



Крышка с прокладкой для идеальной герметичности



Возможность регулирования скорости (от 300 до 3000 об/мин) повышает разнообразие и выбор использования

ИНДУКЦИОННЫЙ ДВИГАТЕЛЬ

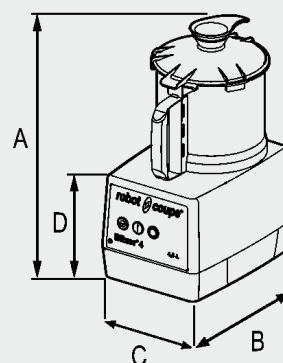
- **Асинхронный двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы,** характеризуется высокой надежностью и долговечностью.
- Двигатель смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций.
- Все аксессуары имеют непосредственный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



Норма СЕ	Характеристики						Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (В)	Корпус двигателя	Емкость чаши из нерж. сталь	Вместимость для жидкости	нетто	в упаковке
Blixer® 3	3000	750	230 В/1 50 Гц/ 4,8	Поликарбонат	3,7 л	2 л	14 кг	16 кг
Blixer® 4 -3000	3000	900	230 В/1 50 Гц/ 4,8	Металлический	3,7 л	3 л	15 кг	17 кг
Blixer® 4	1500 и 3000	1 000	400 В*/1 50 Гц/4,8	Металлический	4,5 л	3 л	15 кг	17 кг
Blixer® 4 V.V.	3000	1 100	230 В/1 50 Гц/10	Металлический	4,5 л	3 л	15 кг	17 кг
Blixer® 5 Plus	1500 и 3000	1300	400 В*/3 50 Гц/ 3,4	Металлический	5,5 л	3,5 л	24 кг	26 кг
Blixer® 5 V.V.	300 - 3000	1400	230 В/1 50 Гц 12,5	Металлический	5,5 л	3,5 л	24 кг	26 кг
Blixer® 6	1500 и 3000	1300	400 В/1 50 Гц 13	Металлический.	7 л	4,5 л	26 кг	28 кг
Blixer® 6 V.V.	300 - 3000	1500	230 В/1 50 Гц 13	Металлический.	7 л	4,5 л	26 кг	28 кг

Размеры (мм)

	A	B	C	D
Blixer® 3	420	330	210	190
Blixer® 4	480	304	226	255
Blixer® 4-3000 Blixer® 4 V.V.	480	304	226	255
Blixer® 5 Plus	500	340	270	265
Blixer® 5 V.V.	500	340	270	265
Blixer® 6/ Blixer® 6 V.V.	535	370	270	265



* Предусмотрены и другие параметры напряжения

robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией
ROBOT-COUBE 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.

