

# 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 zpracovávání 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 zbývajcího 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!

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.

## Specifikace Blixeru

### Rameno Blixer®

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



### 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



Předkrm



Hlavní chody



Sýry



## Stravování-Gastronomie

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



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

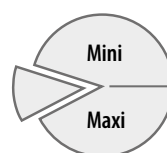


## Jak si vybrat svůj Blixer®

1 > Spočítejte celkovou váhu porcí s upravenou strukturou.

	Průměrná porce		Počet porcí		Celková váha
Předkrm	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.

TUHÁ STRAVA



ÚPRAVA KONZISTENCE



JEDNOHUBKY





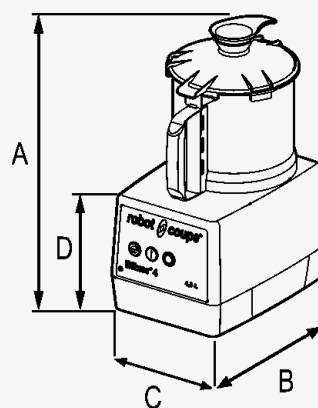
Ingredience zpracované na Blixeru splňují předpisy IDDSI.  
Realizovatelné struktury: 5, 4 a 3.



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		
<b>Blixer® 2</b>	3000	600	230 V/1 50 Hz - 7	Z polykarbonátu	2,9 l	Speciál jedna porce		10 kg	12 kg
<b>Blixer® 3</b>	3000	750	230 V/1 50 Hz - 5.5	Z polykarbonátu	3,7 l	0,3	2	12 kg	13 kg
<b>Blixer® 4 - 1V</b>	3000	900	230 V/1 50 Hz - 5.5	Kovový	4,5 l	0,4	3	14 kg	15 kg
<b>Blixer® 4 - 2V</b>	1500 a 3000	1000	400 V*/3 50 Hz - 2.7	Kovový	4,5 l	0,4	3	15 kg	15 kg
<b>Blixer® 4 V.V.</b>	300 do 3500	1100	230 V/1 50 Hz - 4.8	Kovový	4,5 l	0,4	3	16 kg	17 kg
<b>Blixer® 5 - 2V</b>	1500 a 3000	1500	400 V*/3 50 Hz - 3,4	Kovový	5,9 l	0,5	3,8	21 kg	23,5 kg
<b>Blixer® 5 V.V.</b>	300 do 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Kovový	5,9 l	0,5	3,8	21,5 kg	24 kg
<b>Blixer® 7</b>	1500 a 3000	1500	400 V/3 50 Hz - 3.4	Kovový	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg
<b>Blixer® 7 V.V.</b>	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
<b>Blixer® 2</b>	400	305	245	176
<b>Blixer® 3</b>	444	304	242	205
<b>Blixer® 4</b>	479	332	226	225
<b>Blixer® 5</b>	540	365	280	270
<b>Blixer® 7</b>	570	340	265	265



**robot coupe®**

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

**Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení:**

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons

94300 Vincennes - France

email : international@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com/cz**

**DISTRIBUTOR**

**NORMY:**

**Přístroj odpovídá :**

• Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy: 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.

• Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny: EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60529: IP 34, EN 12852.

