

robot coupe®



BLIXER®

Blixer® 2 • Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

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



NEMOCNICE - DOMOVY DŮCHODCŮ - JESLE - RESTAURACE



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

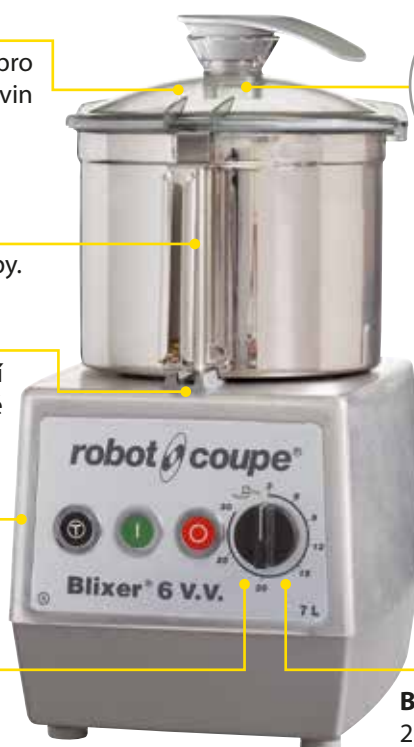
Víko z polykarbonátu pro přidávání tekutiny nebo potravin během přípravy.

Automatické zajištění nádoby.

Velmi jednoduché odjištění nádoby díky pojistce, uložené v rukojeti.

Kovový motorový blok pro větší robustnost.

Blixer® 5 V.V. a Blixer® 6 V.V. s rozsahem rychlostí od 300 do 3500 ot/min.



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



Nůž se zubatým ostřím je dodáván standardně pro Blixer® 5 Plus a Blixer® 5 V.V.



Nůž se zubatým ostřím, celý z nerez a kompletně rozebíratelný pro Blixer® 6 Plus a Blixer® 6 V.V.

Blixer® 5 Plus a Blixer® 6 je vybaven 2 rychlostmi 1500 a 3000 ot/min.



► Blixer® 2 • Blixer® 3 • Blixer® 4 • 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.



Stěrka, složená 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®: Unikátná představa



Výhody :

2 přístroje v 1 !

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

Blixéry umožňují snadnou přípravu mixovaných jídel ze syrových nebo vařených surovin, v tekuté, polotekuté nebo těstovité formě.

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 (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.



Možnosti používání

ZDRAVOTNICKÁ ZAŘÍZENÍ

Strava na lžičku

- Mletí: různých druhů masa, ryb...
- Příprava pěn: ze syrové zeleniny, ryb...
- Zeleninové pyré
- Ovocné pyré ze syrového ovoce nebo kompotu



Polotekutá strava

Připravovaná ze stravy podávané lžičkou pouhým rozředěním :

- polévky
- mleté maso + omáčka
- pyré + tekutina (bujón, mléko...)
- ovocné pyré + sirup nebo voda.



Tekutá strava

(podávaná sondou)

- Polévky a všechna jídla, která musí být ředěna.



GASTRONOMICKÁ ZAŘÍZENÍ

- Máslo s přísadami : česneku, šalotky, petržele, uzeného lososa...
- Omáčky : zelená, majonéza, hnědá, remuláda, emulgovaná se smetanou, rajská, s petrželí...
- Drcení pro přípravu polévek : z langust, humra, raků...



FARMACEUTICKÉ A CHEMICKÉ LABORATOŘE

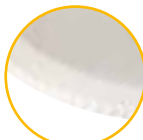
- Drcení : bylin, semen, krystalů, prášků...
- Míchání : homogenizace pevných látek, výroba masť, krémů, past...



Specifičnosti Blixeru



Stěrka nádoby a víka



Nůž s mikro-zoubkovými ostřími



Zvýšený horní okraj nádoby : objem tekutiny zvýšen



Rychlost 3000 ot/min pro zjemnění produktu



Víko vybavené těsněním zajišťujícím dokonalé utěsnění



Existuje s regulací rychlosti 300 až 3500 ot/min pro snazší ovladatelnost





INDUKČNÍ MOTOR

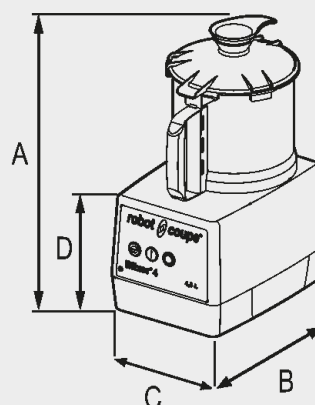
- **Komerční asynchronní motor pro průmyslové využití**, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje.
- Konstrukce motoru je vybavena kuličkovými ložisky, umožňující **tichý chod** motoru bez jakýchkoliv vibrací.
- Motor v přímém záběru s doplňujícím zařízením :
 - **extra silný**
 - žádný složitý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



Normy CE	Údaje						Váha (kg)	
	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí* (A)	Motorový blok	Kapacita nádoby z nerez oceli	Množství tekutiny	Netto	Brutto
Blixer® 2	3000	700	230 V/1 50 Hz - 4,8	Z polykarbonátu	2,9 l	1,5 l	10,4 kg	11,5 kg
Blixer® 3	3000	750	230 V/1 50 Hz - 4,8	Z polykarbonátu	3,7 l	2 l	12 kg	13 kg
Blixer® 4-3000	3000	900	230 V/1 50 Hz - 4,8	Kovový	4,5 l	3 l	14 kg	17 kg
Blixer® 4	1500 a 3000	1000	400 V*/3 50 Hz - 4,8	Kovový	4,5 l	3 l	16 kg	17 kg
Blixer® 4 V.V.	300 do 3500	1100	230 V/1 50 Hz - 10	Kovový	4,5 l	3 l	16 kg	17 kg
Blixer® 5 Plus	1500 a 3000	1300	400 V*/3 50 Hz - 3,4	Kovový	5,5 l	3,5 l	21 kg	24 kg
Blixer® 5 V.V.	300 do 3500	1400	230 V/1 50 Hz - 12,5	Kovový	5,5 l	3,5 l	22 kg	25 kg
Blixer® 6	1500 a 3000	1300	400 V/3 50 Hz - 13	Kovový	7 l	4,5 l	23 kg	25 kg
Blixer® 6 V.V.	300 do 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 13	Kovový	7 l	4,5 l	24 kg	26 kg

*K dispozici i další napětí

	Rozměry (mm)			
	A	B	C	D
Blixer® 2	389	281	210	165
Blixer® 3	420	330	210	190
Blixer® 4 Blixer® 4-3000 Blixer® 4 V.V.	480	304	226	255
Blixer® 5 Plus Blixer® 5 V.V.	500	340	270	265
Blixer® 6 Blixer® 6 V.V.	535	370	270	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 - 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 : 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.

