

robot coupe®

NOVÉ



BLIXER®

Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20



NEMOCNICE - DOMOVY DŮCHODCŮ - JESLE - RESTAURACE

► Blixer® 8 - Blixer® 10 - Blixer® 15 - Blixer® 20

ERGONOMIE

- Průhledné víko s vynikající viditelností umožňuje průběžnou a snadnou kontrolu během přípravy.
Možnost mytí v myčce na nádobí.
- Možnost přidávání tekutých či sypkých ingredience během přípravy.
- Systém středového upevnění nádoby pro **snadnou montáž.**
- **Velmi snadná a rychlá montáž i demontáž víka.**

KOMFORT

- **Vylepšené držadlo nádoby** pro lepší uchopení.
- **Ergonomická rukojeť na zadní části blixeru** pro snazší manipulaci.
- **Dokonale těsnící víko.**

VÝKON

- **Nerezový nůž na dně nádoby** s novým tvarem čepele patentované čepele s jemným zubatým ostřím, výhradně u značky Robot-Coupe, pro přípravu kašovitých pokrmů se změněnou a homogenní strukturou. Optimální přesnost řezu.
- **Vysoký nástavec na nádobu** pro zpracování tekutin.
- **Snadno rozebratelné rameno nádoby se stěrkou a víko.**



SÍLA

- **Asynchronní výkonný motor** pro intenzivní využití s vysokou spolehlivostí a životností.

HYGIENA

- Všechny díly lze jednoduše rozebrat a blixer **snadno vyčistit.**
- **Plochý držák motoru** pro snadné čištění.



Součásti dodávky :



Nůž s jemným ostřím na přípravu pokrmů se změněnou strukturou ze syrových či vařených surovin (kašovitá a homogenní strava).

BLIXER®: Unikátná představa



Výhody :

2 přístroje v 1 !

- Přístroje Blixers® slučují kvalitu dvou dobře známých přístrojů v jednom : kutr a míchač emulzí/mixér. Přístroje Blixers® umožňují měnit strukturu pokrmů (předkrm, hlavní jídla, dezerty) ve zdravotnických zařízeních.

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 25 do 400



Zákazník:

Restaurace, Bistra, Domovy důchodců, Jesle, Farmaceutické laboratoře, potravinářský průmysl atd.



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 – Pokrm se změnou strukturou

Možnosti přípravy vhodné pro všechny typy stravování Předkrm – Hlavní jídla – Dezerty – Syrové či vařené suroviny

Od roku 1991 značka Robot-Coupe vyvíjela ve spolupráci s profesionály ze zdravotnických stravovacích zařízeních koncept Blixers® určený pro osoby se stravovacími potížemi.

Přístroje Blixers® umožňují velmi snadnou přípravu chutných, zdravých a vyvážených pokrmů, a to zejména díky možnosti mixovat syrové suroviny.



Nůž

- K zajištění dokonalého řezu značka Robot-Coupe vyvinula a nechala patentovat nové tvary čepelí s optimální přesností řezu. Tyto čepele jsou dokonale vyvážené, aby nedocházelo k vibracím.

Standardní součásti dodávky je:

- Nůž s dvojitým zubatým ostřím u přístrojů Blixers® 8

- Nůž s trojitým zubatým ostřím u přístrojů Blixers® 10/15/20



- Zubaté ostří pro přípravu mixované stravy s požadavkem na velmi jemnou a homogenní strukturu.
- Pro optimální výsledek je nutné nastavit správnou vzdálenost mezi čepelemi a nepřesáhnout přitom maximální množství hmoty, kterou lze zpracovat.



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.**



Blixer®, který bude vyhovovat vašim potřebám

Jednorázově zpracovávané množství	Ideální pro malé porce	0,3 až 2 kg	0,4 až 3 kg		0,5 až 3,5 kg		0,6 až 4,5 kg	
Jste vybavení třířázovým proudem?	Ne!	Ne!	Ano	Ne!	Ne!	Ano	Ne!	Ano

Tady jsou vaše přístroje Blixers®



Jednorázově zpracovávané množství	1 kg až 5 kg	2 kg až 6,5 kg	3 kg až 10 kg	3 kg až 13 kg	4 kg až 15 kg	4 kg až 20 kg	6 kg až 30 kg	6 kg až 45 kg
Jste vybavení třířázovým proudem?	Ano	Ne!	Ano	Ne!	Ano	Ano	Ano	Ano

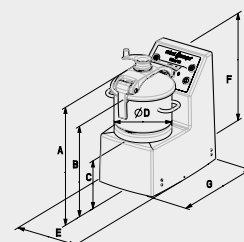
Tady jsou vaše přístroje Blixers®



Normy CE	Technické údaje					Váha (kg)	
	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí* (A) 50 Hz	Kapacita nádoby z nerez oceli	Množství tekutiny	Netto	Brutto
Blixer® 8	1500 et 3000	2200	400V~3 / 5,5	8 litrů	4,4 litrů	40 kg	52 kg
Blixer® 8 V.V.	300 à 3500	2200	230V~1 / 21	8 litrů	4,4 litrů	40 kg	52 kg
Blixer® 10	1500 et 3000	2600	400V~3 / 6	11,5 litrů	5,3 litrů	45 kg	57 kg
Blixer® 10 V.V.	300 à 3500	2600	230V~1 / 21	11,5 litrů	5,3 litrů	45 kg	57 kg
Blixer® 15	1500 et 3000	3000	400V~3 / 6,5	15 litrů	7,2 litrů	49 kg	62 kg
Blixer® 15 V.V.	300 à 3500	3000	400V~3 / 11,6	15 litrů	7,2 litrů	49 kg	62 kg
Blixer® 20	1500 et 3000	4400	400V~3 / 10,1	20 litrů	7,8 litrů	75 kg	88 kg
Blixer® 20 V.V.	300 à 3500	4400	400V~3 / 13,6	20 litrů	7,8 litrů	75 kg	88 kg

* K dispozici i další napětí

	Rozměry (mm)						
	A	B	C	D	E	F	G
Blixer® 8 - Blixer® 8 V.V.	595	445	255	280	315	525	545
Blixer® 10 - Blixer® 10 V.V.	670	520	280	280	345	600	560
Blixer® 15 - Blixer® 15 V.V.	690	540	300	320	370	620	615
Blixer® 20 - Blixer® 20 V.V.	770	620	315	320	380	700	630



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.

