

robot coupe[®]

BLIXER[®]

Настольные модели:

Blixer[®] 2, Blixer[®] 3, Blixer[®] 4, Blixer[®] 5

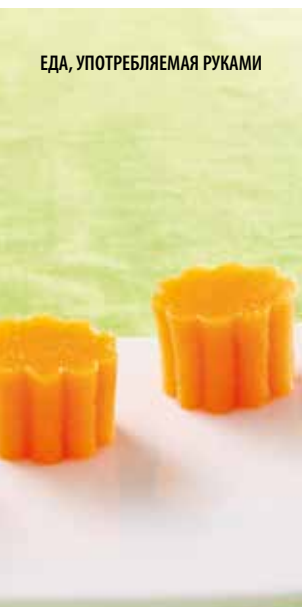


РЕСТОРАНЫ - САНАТОРИИ - БОЛЬНИЦЫ - ДОМА ПРЕСТАРЕЛЫХ

ЦЕЛЬНАЯ ТЕКСТУРА



ИЗМЕНЕННАЯ ТЕКСТУРА



ЕДА, УПОТРЕБЛЯЕМАЯ РУКАМИ

Blixer® 5 - 2V

Чаша из нержавеющей стали:

Большая ёмкость 5,9 л. Экономия времени за счёт увеличения обрабатываемого объёма. Высокое горлышко чаши позволяет работать с жидкими текстурами.

Нож низкой посадки:

позволяет работать как с большими, так и с малыми объёмами, облегчая управление меню.



Съёмные аксессуары:

легкая очистка деталей, контактирующих с ингредиентами.



Лопатка Бликсера®: для более тонкой и однородной текстуры.

Нож с мелкими зубчиками:

для изменения текстуры любых ингредиентов, сырых или уже приготовленных.

Эргономичная ручка

Soft Touch: удобство в использовании.

Таймер:

режим обратного отсчёта времени и секундомер. Точность при приготовлении.

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

Чаша из нержавеющей стали с ручкой Soft Touch:

2,9 литра в модели **Blixer 2**
3,7 литра в модели **Blixer 3**
4,5 литра в моделях **Blixer 4**.

Металлический корпус двигателя в моделях **Blixer 4** для повышения прочности.



Лопатка Бликсера®:

состоит из двух частей, которые легко разбираются и очищаются.



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

Blixer® 2 и Blixer® 3 имеют скорость **3000 об/мин.**
Blixer® 4 имеет 2 скорости **1500 и 3000 об/мин.**

Blixer® - новый подход к сбалансированному питанию!

ЦЕЛЬНАЯ ТЕКСТУРА

Специально разработанный для применения на кухнях здравоохранительных учреждений, Blixer® приготовит блюда с измененной текстурой из любых продуктов.

С Blixer® даже самые пожилые гости смогут полакомиться блюдами из свежих или термически обработанных продуктов, закусками, основным блюдом или десертом.

2 АППАРАТА В 1!

Бликсер сочетает в себе функции двух хорошо известных аппаратов: блендера и куттера-миксера. Идеально однородная текстура благодаря уникальной концепции.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ:

Достаточно нескольких минут, чтобы с лёгкостью превратить блюдо дня в блюдо с изменённой текстурой.

ПРОЧНОСТЬ, НАДЁЖНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ:

- Двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надёжностью и долговечностью.
- Двигатель смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций.
- Мотор непосредственно соединён с насадкой для повышенной выдаваемой мощности
- Простая концепция без системы привода.
- Не требует техобслуживания: отсутствие изнашивающихся деталей (без щёток).

ИДЕАЛЬНАЯ ГИГИЕНА:

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



Кол-во порций:

от 1 до 20



Назначение:

Рестораны, санатории, больницы, дома престарелых



Коротко:

Идеально приспособлены для удовлетворения профессиональных нужд: скорость, эффективность, простота, надёжность, обеспечивают высокое качество конечного продукта без малейшей потери вкуса.



Особенности Blixer®

Лопатка Бликсера®

запатентованное изобретение, необходимое для лучшей турбуленции в чаше и, как следствие, получения более однородной и тонкой текстуры.



Нож с мелкими зубчиками, поставляемый в стандартной комплектации

позволяет с лёгкостью приготовить блюда с изменённой текстурой из любых ингредиентов.



Крышка

Снабжена прокладкой для полной герметичности.



Стандартная скорость 3000 об/мин

гарантирует тончайшую текстуру, идеально отвечающую потребностям гостей.



Высокое горлышко чаши

идеально подходит для работы с изменёнными текстурами.

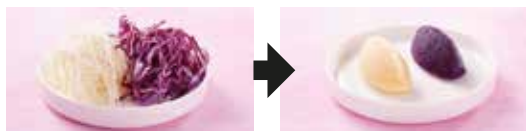


ИЗМЕНЕННАЯ ТЕКСТУРА

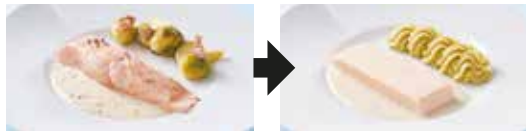
Здоровье



Закуски



Блюда



Десерты

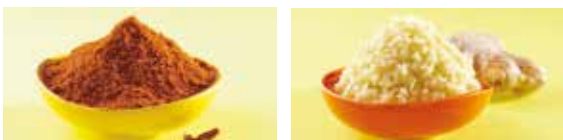


Рестораны - Гастрономия

Эмульсии, террины, закуски, тапенады, хумус, тарамы, песто...



Растирание в порошок сухих или дегидрированных продуктов.



ЕДА, УПОТРЕБЛЯЕМАЯ РУКАМИ



Как подобрать свою модель Blixer®

1 > Подсчитайте общий вес нужного вам кол-ва порций с изменённой текстурой.

	Средняя порция	Нужное кол-во порций	Общий вес
Закуски	80 g	x Порции = g
Мясо / Рыба	100 g	x Порции = g
Овощи / Крупы	200 g	x Порции = g
Десерт	80 g	x Порции = g

Кол-во 200-граммовых порций



2 > Ознакомьтесь с макс. весом ингредиентов, обрабатываемых за операцию, указанным в описании моделей.

Фирма оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики этого устройства без предварительного предупреждения. Фигурирующие в этой документации данные не являются контрактными и могут быть изменены без предупреждения. © Права ограничиваются в отношении всех стран фирмой: ROBOT-COUPÉ s.n.c.



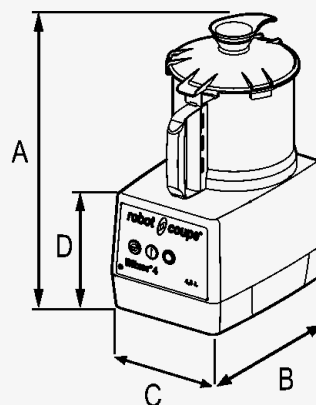
Ингредиенты, переработанные в Blixer, отвечают регламентации IDDSI*
Возможные получаемые варианты изменённой текстуры: 5, 4 и 3.



Норма CE	Характеристики						Вес (кг)		
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	(В)	Корпус двигателя	Емкость чаши из нерж. сталь	Вес обрабатываемых ингредиентов (кг)		нетто	в упаковке
						Мин.	Макс.		
Blixer® 2	3000	600	230 В/1 50 Гц - 7	Поликарбонат	2,9 л	Специально для монопорций		10 кг	12 кг
Blixer® 3	3000	750	230 В/1 50 Гц - 5.5	Поликарбонат	3,7 л	0,3	2	12 кг	13 кг
Blixer® 4 - 1V	3000	900	230 В/1 50 Гц - 5.5	Металлический	4,5 л	0,4	3	14 кг	15 кг
Blixer® 4 - 2V	1500 и 3000	1000	400 В*/3 50 Гц - 2.7	Металлический	4,5 л	0,4	3	15 кг	15 кг
Blixer® 5 - 2V	1500 и 3000	1500	400 В*/3 50 Гц - 3,4	Металлический	5,9 л	0,5	3,8	21 кг	23,5 кг

* Предусмотрены и другие параметры напряжения

	Размеры (мм)			
	A	B	C	D
Blixer® 2	400	305	245	175
Blixer® 3	460	305	245	205
Blixer® 4	495	315	245	225
Blixer® 5	540	365	280	270



robot coupe®

**ИЗГОТОВЛЕНО ВО ФРАНЦИИ
КОМПАНИЕЙ ROBOT-COUPÉ S.N.C.**

48, rue des Vignerons
94300 Vincennes - FRANCE

Тел.: + 33 1 43 98 88 33

Email: russia@robot-coupe.eu

www.robot-coupe.com

ДИСТРИБЬЮТОР

НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

• Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос законодательствам: 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.

• Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60529: IP 34, EN 12852.

