Vertikální Blixer 30 A Robot Coupe



Naše cena bez DPH : 403.005 Kč
Naše cena s DPH : 487.637 Kč
Dostupnost: Na dotaz
Katalogové číslo: 52341

Výrobce	Robot Coupe
Připojení	400V
Vyrobeno	Francie

Popis variant:

Výrobce Robot Coupe

Robot Coupe je francouzský výrobce zařízení pro profesionální gastronomii. Výrobky Robot Coupe se vyznačují kvalitním zpracováním a vysokou užitnou hodnotou.

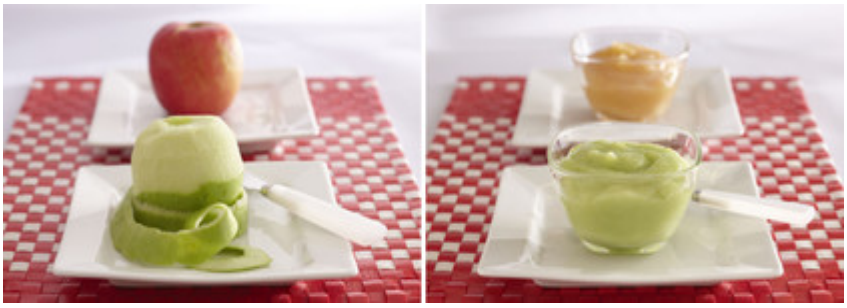
Blixer vertikální - model Blixer 30 A - díky speciálnímu noži a stěrkám nádoby umožňuje dokonalé rozmělnění surovin - snadnou přípravu mixovaných jídel ze syrových nebo vařených surovin ? v tekuté, polotekuté a kašovité formě, a to i pro výživu sondou. Vhodné pro přípravu chuťovek, předkrmů, zákusků, šlehaných krémů, emulzí nebo i specialit.

Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou pojistkou, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespuštění kutru.

Díky průhlednému víku a stěrce umožňující čištění víka i během procesu, lze snadno kontrolovat úroveň zpracování produktu. Otvor uprostřed víka umožňuje přidávat tekuté a sypké ingredience během procesu zpracování. Snadno rozebíratelné víko a těsnění pro snadné a rychlé čištění.

Model disponuje kontrolním panelem s vestavěnými nerezovými tlačítky s funkcí 0-15 minutového časovače a pulsní funkcí pro perfektní kontrolu procesu.

Sklápěcí pákový mechanismus umožňuje naklopit nádobu v různých úhlech. Nádobu lze snadno odnímat a čistit.



Blixer je standardně dodáván s 3břitým jemně zubatým nožem, demontovatelnou nerezovou nádobkou s úchytem a stíracím zařízením víka a nádoby. Součástí dodávky jsou také 3 sklopná kolečka k usnadnění přemísťování zařízení.

Technické parametry:

- Příkon: 5000 W
- Napětí: 400 V / 50 Hz
- Rozměry (Š x H x V): 720 x 600 x 1250 mm
- Hmotnost: 110,0 kg

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

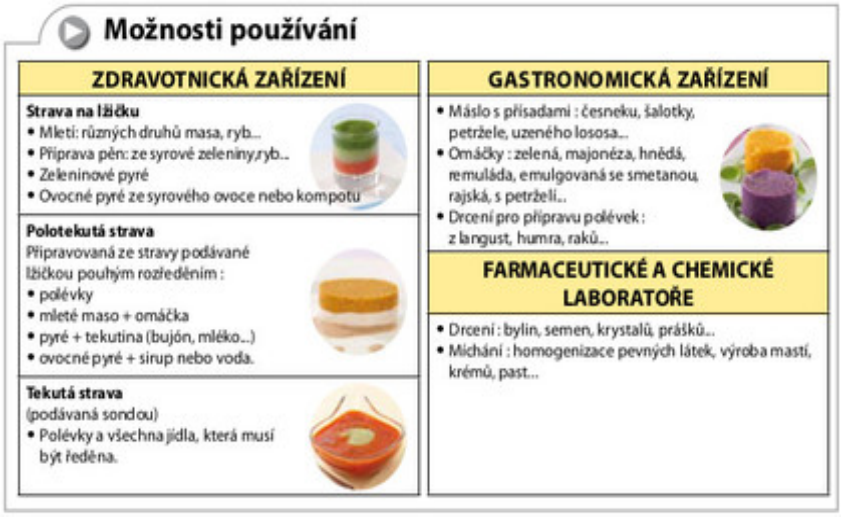
Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Plnění: 4,0 - 20,0 kg surovin
- Nádoba: 28,0 l, nerez, vyklápěcí
- Výkon: 20 - 100 porcí
- 2 rychlosti: 1500/3000 ot./min.
- Blok motoru kovový

Lze přiobjednat (za příplatek):

- nůž s hrubým zubatým ostřím tříúrovňový
- náhradní nůž s jemným zubatým ostřím tříúrovňový

Blixer se hodí především do nemocnic, kojeneckých ústavů, ÚSP, jeslí apod. - tedy všude tam, kde je kladen důraz na vysokou kvalitu tekuté a polotekuté stravy.



Pro konkrétní typ nože nebo jakékoliv informace nás kontaktujte.

Další fotografie:



robot coupe

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz