Stolní Blixer 5 Robot Coupe



Naše cena bez DPH : Kč

Blixer stolní - model Blixer 5 se hodí především do nemocnic, kojeneckých ústavů, ÚSP, jeslí,... Tedy všude tam, kde je kladen důraz na vysokou kvalitu tekuté a polotekuté stravy.

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 bezpečnostní pojistkou zajišťující při otevření víka zastavení popř. nespuštění kutru. Pulsní tlačítko dovoluje větší přesnost zpracování.

Novinkou je timer pro odpočet zbývajícího času a časomíru k dosažení jednotného zpracování receptů se zaručenou přesností.

Díky průhlednému víku nádoby s otvorem lze přidávat za chodu další ingredience. Nádoba je pro snadnou manipulaci osazena ergonomickou rukojetí Soft Touch.

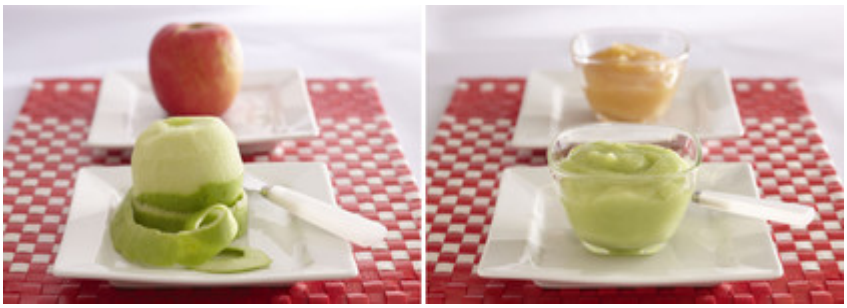
Asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje, tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací. Motor nevyžaduje žádnou údržbu.

Výrobce	Robot Coupe
Připojení	230V nebo 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.



Speciální typy kutrů, které kombinují funkci mixéru a kutru umožňují:

- dokonalé rozmělnění surovin díky speciálnímu noži a stíracímu rameni víka i nádoby
- snadnou přípravu mixovaných jídel ze syrových nebo vařených surovin ? v tekuté, polotekuté a kašovité formě
- realizaci pokrmů se změněnou strukturou podávané individuálně ve zdravotnických zařízeních
- přípravu chuťovek, předkrmů, zákusků, šlehaných krémů, emulzí nebo i specialit
- zachování původní kompozice pokrmu ? předkrm, hlavní jídlo, dezert, vařené jídlo či v syrovém stavu
- zachování nutriční hodnoty a nezbytných vitamínů

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

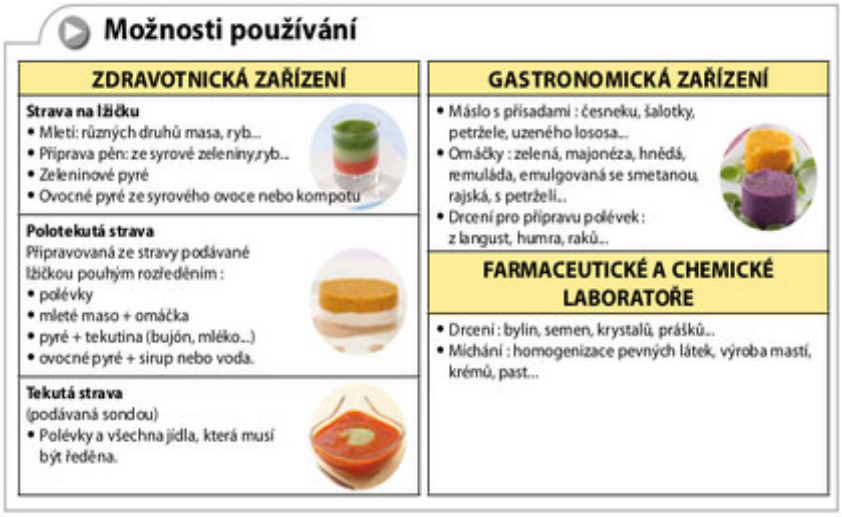
Technické parametry:

- Příkon:
  - 750 W (Blixer 5, 230 V)
  - 1500 W (Blixer 5, 400 V)
- Napětí:
  - 230 V / 50 Hz (Blixer 5, 230 V)
  - 400 V / 50 Hz (Blixer 5, 400 V)
- Rozměr (Š x H x V): 265 x 340 x 540 mm
- Hmotnost: 21,0 kg
- Plnění: 0,5 - 3,8 kg surovin
- Nádoba: 5,9 l, nerez
- Výkon: 3 - 20 porcí
- Počet otáček:
  - 1500 ot./min. (Blixer 5, 230 V)
  - 1500 nebo 3000 ot./min. (Blixer 5, 400 V)
- Blok motoru kovový

Blixer je standardně dodáván s jemně zubatým nožem, demontovatelnou nerezovou nádobkou s úchytem a stíracím zařízením víka a nádoby.

Lze přiobjednat (za příplatek):

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



Další fotografie:

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











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