

robot coupe®



BLIXER®

Modele stołowe: Blixer® 2, Blixer® 3, Blixer® 4,
Blixer® 4 V.V., Blixer® 5, Blixer® 5 V.V., Blixer® 7, Blixer® 7 V.V.



SZPITALE - DOMY OPIEKI SPOŁECZNEJ - ŻŁOBKI - RESTAURACJE - PRODUCENCI ŻYWNOŚCI

KONSYSTENCJA NIEMIENIONA



KONSYSTENCJA ZMODYFIKOWANA



JEDZENIE PALCAMI



Blixer® 5 - 2V - Blixer® 5 V.V. Blixer® 7 - Blixer® 7 V.V.

Pojemnik ze stali nierdzewnej:

Duża pojemność: 5,9 lub 7,5l.
Oszczędność czasu przy
przetwarzaniu większych ilości.
Budowa i kształt pojemnika
umożliwia pracę z płynnymi
konsystencjami.

Nóż na dnie pojemnika:

Przerób dużych i małych ilości
umożliwia lepsze zarządzanie
menu.



Wyjmowane akcesoria:

Łatwe czyszczenie
elementów mających
kontakt z żywnością.



Ramię Blixer®:

Zwiększa precyzję
i powtarzalność
przygotowywanych
potraw.



Nóż ząbkowany:

Przekształcanie
składników
gotowanych lub
surowych w potrawy
o różnej konsystencji.

Ergonomiczny uchwyt soft touch:

Komfort użytkowania.

Zegar:

Odliczanie do końca pracy i
minutnik, umożliwia precyzyjną
pracę.

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

Zbiornik z nierdzewnej stali z uchwytem:

2,9 l modeli **Blixer 2**
3,7 l modeli **Blixer 3**
4,5 l modeli
Blixer 4 i Blixer 4 V.V.

Metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość w wyposażeniu **Blixer® 4 i Blixer® 4 V.V.**

Blixer® 4 V.V. wyposażony w
płynną regulację prędkości
od **300 do 3500 obr/min**
zapewnia wygodniejsze
użytkowanie i przygotowanie
większej ilości potraw w
krótszym czasie.



Ramię Blixer®:
składa się z dwóch
części łatwych do
wymontowania i
czyszczenia.



**Nóż z nacięciami
w standardowym
wyposażeniu z
rozbieralną nakładką
dla mycia.**

Blixer® 2 i Blixer® 3 mają 1
prędkość **3000 obr/min.**
Blixer® 4 wyposażony w 2
prędkości **1500 i 3000 obr/min.**

Bliker® - nowa równowaga żywieniowa!

Przeznaczony specjalnie do domów opieki społecznej, szpitali oraz w kuchni ośrodkach zdrowia, Bliker® umożliwia zmianę konsystencji surowych, gotowanych i zamrożonych produktów.

Wszystkie produkty spożywcze, surowe i gotowane, słone i słodkie, podawane jako przystawka, danie główne, ser lub deser mogą być od teraz spożywane przez wszystkich, nawet najstarsze, osoby.

2 URZĄDZENIA W 1!

Modele Bliker® skupiają w jednym urządzeniu właściwości dwóch znanych urządzeń: cutter/wilka i malaksera. Ich unikalna koncepcja gwarantuje idealnie jednorodną teksturę.

SKUTECZNOŚĆ:

Wystarczy kilka minut, aby danie dnia przekształcić w danie o zmienionej konsystencji i to przy dużej łatwości wykonania.

SOLIDNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I DŁUGOTRWAŁOŚĆ:

- **Silnik do maszyn** przemysłowych nadający się, dzięki swej wyjątkowej trwałości i niezawodności, do intensywnej eksploatacji.
- Ustawiony na łożysku kulowym, co zapewnia cichą pracę i eliminuje drgania.
- Silnik sprzężony bezpośrednio z akcesorium dla zwiększenia mocy wyjściowej.
- Prosta konstrukcja bez układu napędowego
- **Żadnych czynności obsługi:** brak części zużywalnych i szczotek węglowych.

DOŚKONAŁA HIGIENA:

Wszystkie części pozostające w kontakcie z żywnością dają się łatwo wymontować i oczyścić, dzięki czemu spełniają najbardziej ścisłe normy w zakresie higieny (NSF).



Liczba porcji:

od 10 do 100



Cel:

Szpital, Dom opieki społecznej, Żłobki, Restauracje



W skrócie:

Posiadają bardzo dużo zalet: szybkość, skuteczność, prosta obsługa, wytrzymałość, doskonała jakość produktu końcowego, zachowanie smaku potraw.

Specyficzne cechy bliksera

Ramię Bliker®

opatentowane, niezastąpione rozwiązanie, które poprawia turbulencje w zbiorniku, a tym samym zapewnia większą jednorodność i rozdrobnienie przygotowywanego produktu.



Nóż z nacięciami dostarczany w standardzie, aby łatwo przekształcić wszystkie składniki w żywność o zmienionej konsystencji.



Pokrywa

Wypożyczona w uszczelkę zapewniającą doskonałą szczelność.



Standardowa prędkość 3000 obr./min

gwarantuje absolutnie delikatną konsystencję idealnie dostosowaną do potrzeb gości. Dostępny również w wersji z płynną regulacją prędkości dla bardziej elastycznego użytkowania.



Wysoka tuleja wału napędowego umożliwia obróbkę dużej ilości płynów dzięki czemu doskonale nadają się do pracy z żywnością o zmienionej konsystencji.



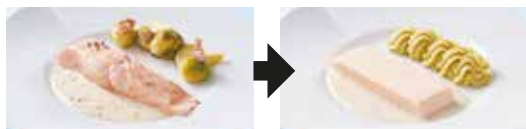
Zdrowie



Przystawki



Dania główne



Ser



Lokale gastronomiczne

Emulsje, terriny, przekąski, tapenady, humusy, taramy, sosy pesto itd.



Proszkowanie na sucho, specjalne „proszki” do suchych lub liofilizowanych produktów spożywczych.

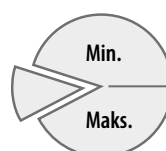


Jak wybrać Bliker® ?

1 > Oblicz całkowitą masę porcji o zmodyfikowanej konsystencji do przygotowania.

	Średnia porcja	Liczba porcji do przygotowania	Waga całkowita
Przystawki	80 g	x Porcje = g
Mięso/Ryby	100 g	x Porcje = g
Warzywa/Rośliny strączkowe	200 g	x Porcje = g
Deser	80 g	x Porcje = g

Liczba porcji 200g



2 > Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi ilości przetwarzanej jednorazowo, zamieszczonymi w opisie produktu.

KONSYSTENCJA NIEZMIENIONA



KONSYSTENCJA ZMODYFIKOWANA



JEDZENIE PALCAMI





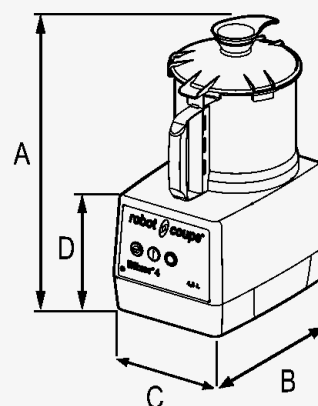
Składniki przetwarzane przez Blixer spełniają normy IDDSI.
Konsystencje możliwe do uzyskania poziomu: 5, 4 i 3.



Normy UE	Charakterystyka							Waga (kg)	
	Prędkość (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	Podstawa silnika	Pojemnik z nierdzewnej stali	Przetwarzane ilości (w kg)		Netto	Brutto
						Min.	Maks.		
Blixer® 2	3000	600	230 V/1 50 Hz - 7	Z poliwęglanu	2,9 l	Specjalny do pojedynczych porcji		10 kg	12 kg
Blixer® 3	3000	750	230 V/1 50 Hz - 5.5	Z poliwęglanu	3,7 l	0,3	2	12 kg	13 kg
Blixer® 4 - 1V	3000	900	230 V/1 50 Hz - 5.5	Z metalu	4,5 l	0,4	3	14 kg	15 kg
Blixer® 4 - 2V	1500 i 3000	1000	400 V*/3 50 Hz - 2.7	Z metalu	4,5 l	0,4	3	15 kg	15 kg
Blixer® 4 V.V.	300 do 3500	1100	230 V/1 50 Hz - 4.8	Z metalu	4,5 l	0,4	3	16 kg	17 kg
Blixer® 5 - 2V	1500 i 3000	1500	400 V*/3 50 Hz - 3,4	Z metalu	5,9 l	0,5	3,8	21 kg	23,5 kg
Blixer® 5 V.V.	300 do 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Z metalu	5,9 l	0,5	3,8	21,5 kg	24 kg
Blixer® 7	1500 i 3000	1500	400 V/3 50 Hz - 3.4	Z metalu	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg
Blixer® 7 V.V.	300 do 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Z metalu	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg

* Możliwość innych napięć

	Wymiary (mm)			
	A	B	C	D
Blixer® 2	400	305	245	176
Blixer® 3	444	304	242	205
Blixer® 4	479	332	226	225
Blixer® 5	540	365	280	270
Blixer® 7	570	340	265	265



robot coupe®

**SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI
PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.**

Dyrekcja Generalna Francja

Dział międzynarodowy i marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DYSTRYBUTOR

NORMY :

Aparatura wykonana zgodnie z :

• Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich: 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907 /2006/CE, 1935/2004/ CE, 2023/2006/CE, 10/2011 /UE.

• Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny : EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60529: IP 34, EN 12852.

