

# robot coupe®

 **BLIXER®**  
Blixer® 2

**ÚJDONSÁG**





## ▶ Blixer® 2

ÚJDONSÁG

### HATÉKONY

Ergonomikus 2,9 literes, fogantyúval ellátott rozsdamentes acél tartály



Két részből álló, könnyen szétszerelhető és tisztítható kaparó keverőkar.

### ROBOSZTUS

Gyakori használatra készült, hosszú élettartamú ipari motor.



### PRAKTIKUS

Tökéletes zárást biztosító tömítéssel ellátott polikarbonát fedél.

### HIGIÉNA

Az összes ételkészítéssel közvetlenül érintkező alkatrész könnyen leszerelhető és tisztítható.

### EGY ADAG

Speciálisan kis mennyiségek (200 g - 1,5 kg) feldolgozására tervezett.



Tartozéka egy fogazott élű kés.

## ▶ Gasztronómia

*„Az inyc vendéglők körében a korszerű konyha nélkülözhetetlen eszköz, prémium szintű vendéglátás, rendezvényszervezők, bankettek.”*

- Befőtt
- Falatkák
- Zakuski
- Szifon
- Cromesquis (lengyel krokett)
- Emulzió
- Tapenade
- Humus (fűszerezett csicseriborsó krém)
- Tarama (halikrém)
- Guacamole
- Pesto
- Szardellapaszta
- Paprikakrém



- Speciális « porok » száraz vagy szárított élelmiszerekhez : csiga, vargányagomba, trombitagomba, sonka, stb.

# BLIXER®



## A termékek előnye :

### 1 készülékben 2 funkció !

- A Blixer® két jólismert készülék, a kutter és a blender / mixer képességeit egy gépben egyesíti.

A Blixer® 2 a következők elvégzésére nyújt lehetőséget:

- módosított állományú fogások (előételek, főételek, desszertek) adagonként készítése az egészségügyi ágazat számára.
- készítmények befőttekhez falatkákhoz, szifonban készülő keverékekhez, emulziókhoz, vagy pesto, illetve, guacamole jellegű specialitásokhoz ...

### Hatékony :

- Nagy folyadék befogadó kapacitásuk, kaparó keverőkarral és tömítőgyűrűvel ellátott fedelük segítségével e modellek nagyban megkönnyítik a pépesítés összes műveletét, a szondával történő tápláláshoz szükséges ételek készítését is beleértve.

### Üzembiztos :

- A biztonsági fedél és a motorfék megakadályozza a működésben levő késhez való hozzáférést, így az összes Blixers® használata teljesen biztonságos.

### Tökéletesen higiénikus :

- Az összes élelmiszerrel közvetlenül érintkező alkatrész könnyen leszerelhető és tisztítható; ily módon eleget lehet tenni a legszigorúbb higiéniai szabványoknak is.



## A terítékek száma :

2 - 15



## Célközönség :

Kórházak, vendéglátóüzemek, nyugdíjas otthonok, bölcsődék , ...



## Röviden :

Minden megvan bennük, ami vonzóvá teszi őket: gyorsak, hatékonyak, egyszerűek, tartósak; a késztermék minősége kifogástalan, az ízeket és zamatokat tökéletesen megőrzi.



## Egészségügy - Táplálkozás módosított állományú ételekkel

Mindenfajta táplálkozáshoz igazodó gyártási lehetőségek

Előételek - Főételek - Desszertek - Nyers vagy főtt

1991 óta a Robot-Coupe az egészségügyi étkeztetés szakembereivel kialakított partnerkapcsolatban kifejlesztette a táplálkozási problémákkal küzdők számára a Blixer® berendezések koncepcióját. A Blixer® berendezések , többek között a nyers élelmiszerek pépesítése segítségével ízletes, egészséges és kiegyensúlyozott táplálkozásra adnak lehetőséget.



## Számítsa ki az egy étkezéshez szükséges pépek összsúlyát

Előételek vagi Desszertek	Az adag súlya		Pépesített étkezések darabszáma		
	gr	X	étkezés	=	gr

Példa 80 gr X 10 étkezés = 800 gr

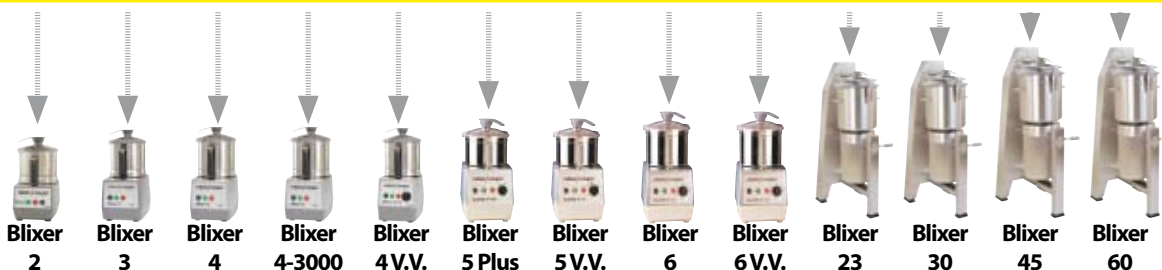
Főétel	Az adag súlya		Pépesített étkezések darabszáma		
	gr	X	étkezés	=	gr

Példa 300 gr X 10 étkezés = 3 000 gr

## Az Önnek megfelelő Blixer®

Mekkora a műveletenként feldolgozandó mennyiség?	Speciális egyedi adag	0,3 gr - 2 kg	0,4 gr - 2,5 kg	0,4 gr - 3,5 kg	0,5 gr - 4,5 kg	4 kg - 15 kg	6 kg - 20 kg	6 kg - 30 kg	6 kg - 45 kg			
Van Önnek háromfázisú áramellátása?	Nem	Nem	Igen	Nem	Nem	Igen	Nem	Igen	Nem	Igen	Igen	Igen

Íme az Ön Blixer® berendezése



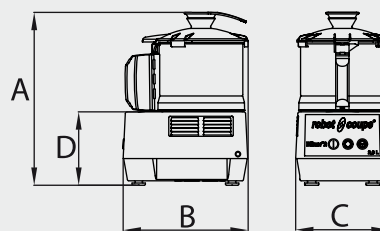
## INDUKCIÓS MOTOR

- Gyakori használatra készült**, nagyon megbízható és hosszú élettartamú aszinkron ipari motor.
- Golyóscsapágyra szerelt motor, amely csendes és rezgésmentes működést biztosít.
- Az adapter közvetlen meghajtását biztosító motor:
  - **nagyobb teljesítmény**
  - bonyolult meghajtóáttétel nélküli.
- Karbantartást nem igényel**: kopásmentes (nem szénből készült) alkatrészek.
- Rozsdamentes acélból készült motortengely.**



### Méreték (mm)

	A	B	C	D
<b>Blixer® 2</b>	389	281	210	165



EC szabvány

	Jellemzők						Súly (kg)	
	Állítható sebesség (f/p)	Teljesítmény (Watts)	Feszültség* (Amp.)	Motorház	Rozsdamentes acéltartály kapacitás	Folyadék kapacitás	nettó	csomagolással
<b>Blixer® 2</b>	3 000	700	230 V/1 50 Hz 4,8	Polykarbonát	2,9 l	2,2 l	14	16

\*Egyéb feszültségek szintén hozzáférhetők

**robot coupe®**

FRANCIAORSZÁGBAN KÉSZÜLT A  
ROBOT-COUPÉ s.n.c. SEGÍTSÉGÉVEL

Franciaországi, Nemzetközi  
és Marketing Főigazgatóság:

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
48, rue des Vignerons - BP 157  
94305 Vincennes Cedex - France  
email : international@robot-coupe.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

### FORGALMAZÓ

Scharlab Magyarország Kft.

4034 Debrecen, Vágóhid u. 2.

[www.scharlabmagyarország.hu](http://www.scharlabmagyarország.hu)

### SAZABVÁNYOK:

A készülékek megfelelnek:

- A következő európai direktívák rendelkezéseinek, valamint az azokat bevezető nemzeti jogszabályoknak: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- A következő egyeztetett európai szabványok rendelkezéseinek, valamint a biztonsági és egészségügyi előírásokat pontosító szabványoknak: EN 292 - 1 és 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678.

