

# robot coupe®

 **BLIXER®**  
Blixer® 2



САНАТОРИИ - БОЛЬНИЦЫ - ДЕТСКИЕ САДЫ - ДОМА ПРЕСТАРЕЛЫХ - РЕСТОРАНЫ



## ▶ Blixer® 2

### ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Резервуар из нержавеющей стали 2,9 литра с особенно эргономичной ручкой.



Скребок, состоящий из двух частей, которые легко разбираются и чистятся.

### НАДЕЖНОСТЬ

Двигатель промышленного производства, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надежностью и большей долговечностью.



### ЛЕГКОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Поликарбонатная крышка оснащена прокладкой для идеальной герметичности.

### ГИГИЕНА

Все детали, находящиеся в контакте с продуктами, легко разбираются и чистятся.

### МОНОПОРЦИИ

Специально разработан для работы с небольшими количествами (от 200 г до 1,5 кг).



Нож с мелкими зубцами не требует заточки.

## ▶ Гастрономическая кухня

«Blixer незаменим для гастрономических ресторанов и в банкетном обслуживании для воплощения новых кулинарных тенденций.»

- Пюреобразные и жидкие смеси
- Соуса
- Аперитивные закуски
- Тапенада
- Хумус
- Тарама
- Гуакамоле
- Муссы
- Овощные и фруктовые пюре
- Паштеты
- Протертые супы



- Для тонкого измельчения сухих и дегидрированных продуктов

# BLIXER®: Уникальное решение



## Преимущества модели:

### 2 аппарата в 1!

• Бликсер сочетает в себе функции двух хорошо известных аппаратов: блендера и куттера-миксера.

Blixer® 2 дает возможность приготовить :

- порционные блюда с измененной текстурой (первые, вторые, десерты) для больниц.
- для приготовления пюреобразных смесей, закусок, муссов, полужидких смесей или таких блюд как: тапенада, песто, гуакамоле...

### Эффективность:

• Большая вместимость для жидкости, крышка, скребок и герметичная прокладка делают бликсеры особенно удобными для приготовления любых смесей, в том числе для питания через зонд в больницах.

### Надежность:

• Система защиты крышки и тормоз двигателя приводят к остановке аппарата в момент открытия чаши и гарантируют полную безопасность использования.

### Идеальная гигиена:

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



## Число порций:

от 2 до 15



## Назначение:

Санатории - Больницы - Детские сады  
- Дома престарелых - Рестораны



## Коротко :

Идеально приспособлены для удовлетворения профессиональных нужд: быстрые, эффективные, простые, надежные, обеспечивают высокое качество конечного продукта без малейшей потери вкусовых качеств.



## Здоровье - Продукты с измененной текстурой

**Возможности приготовления, которые приспособляются ко всем типам питания**  
**Первые блюда - Вторые блюда - Десерты - Сырые или приготовленные**

В 1991 г. компания Robot-Coupe совместно со специалистами из предприятий сферы медицинского питания разработала концепт аппаратов Blixer®, предназначенных для людей, испытывающих проблемы с питанием. Аппараты Blixer® позволяют готовить вкусную, здоровую и сбалансированную пищу, помимо прочего, благодаря возможности готовить смеси из сырых овощей.



## ▶ Расчитайте порционный вес смесей для приготовления блюд

Закуска или десерт	Вес порции	Х	Число блюд	Блюдо =	г
Пример	80 г	Х	10 блюд	=	800 г

Мясо или рыба	Вес порции	Х	Число блюд	Блюдо =	г
Пример	300 г	Х	10 блюд	=	3 000 г

## ▶ Blixer® отвечает Вашим запросам

Какова ваша производительность за операцию?	Моно-порция	0,3 gr до 2 kg	0,4 gr до 2,5 kg	0,4 gr до 3,5 kg	0,5 gr до 4,5 kg	4 kg до 15 kg	6 kg до 20 kg	6 kg до 30 kg	6 kg до 45 kg		
Имеется ли у вас трехфазное напряжение?	Нет	Нет	Да	Нет	Нет	Да	Нет	Да	Да	Да	Да



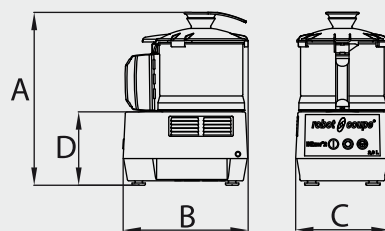
## ▶ ИНДУКЦИОННЫЙ ДВИГАТЕЛЬ

- **Асинхронный двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы**, характеризуется высокой надежностью и долговечностью.
- Двигатель смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций.
- Все аксессуары имеют непосредственный привод от двигателя :
  - **увеличенная выходная мощность**
  - отсутствие сложной системы привода.
- **Не требует техобслуживания:** отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток).
- **Вал двигателя из нержавеющей стали.**



### Размеры (мм)

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



### Характеристики

### Вес (кг)

Норма CE	Характеристики						Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (В)	Корпус двигателя	Емкость чаши из нерж. сталь	Вместимость для жидкости	нетто	в упаковке
<b>Blixer® 2</b>	3 000	700	230 В/1 50 Гц/ 4,8	Поликарбонат	2,9 л	2,2 л	14	16

\* Предусмотрены и другие параметры напряжения

**robot coupe®**

Изготовлено во Франции компанией  
ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Генеральная дирекция, Франция,

Международная дирекция и маркетинг:

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

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

### ДИСТРИБЬЮТОР

### НОРМЫ:

#### Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 292 - 1 и 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678.

