

BLIXER STOLNÍ 5 A PLUS, 230V 1 RYCHLOST

obj. číslo: 33160



Stolní BLIXER 5 PLUS od francouzského výrobce ROBOT COUPE. * Vhodný pro přípravu kašovitě stravy v nemocnicích, kojeneckých ústavech, ÚSP, jeslích s **max. denní kapacitou do 80 porcí**.

Speciální typ kutru, který **kombinuje funkci mixéru a kutru** a umožňuje:

- díky speciálnímu noži a stíracímu rameni víka i nádoby dokonalé rozmělnění surovin,
- snadnou přípravu mixovaných jídel ze syrových, nebo vařených surovin – v tekuté, polotekuté a kašovitě formě,
- realizaci pokrmů se změněnou strukturou podávané individuálně ve zdravotnických zařízeních,
- přípravu chuťovek, předkrmů, zákusků, šlehaných krémů, emulzí nebo i specialit.

MOTOROVÝ BLOK

- **indukční motor**
 - asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu,
 - nerezová hřídel,
 - magnetický bezpečnostní systém, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení, nebo v momentu otevření víka zastavení, popř. nespustění blixeru,
- 1 regulace rychlosti.
- **Pulsní tlačítko** pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování.
- **Kryt motorového bloku** je kovový.

NÁDOBA BLIXERU

- Odnímatelná nádoba z nerezů s ergonomickým držadlem.
- Stírací zařízení složené ze stěrek víka a stěrky nádoby, snadno rozebíratelné.
- Průhledné polykarbonátové víko vybavené rukojetí a otvorem umožňuje přidávání dalších ingrediencí v průběhu

sekání.

Standardní vybavení:

- nerezová nádoba,
- stírací zařízení víka a nádoby,
- nůž s jemným zubatým ostřím – umožňuje dokonalé rozmixování syrových, nebo vařených surovin až do kašovitě konzistence

Lze doobjednat:

- nůž s hrubým zubatým ostřím

TECHNICKÉ PARAMETRY