

BLIXER STOLNÍ 2

obj. číslo: 33228



Stolní BLIXER 2 od francouzského výrobce ROBOT COUPE.

- vhodný pro přípravu kašovitě stravy v nemocnicích, kojeneckých ústavech, ÚSP, jeslích
- maximální počet porcí k jednorázovému zpracování je 5
- ideální pro zpracování malých porcí

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

- díky speciálnímu noži a stíracímu rameni víka i nádoby dokonale rozmělnění surovin
- zachovávat nutriční hodnotu a nezbytné vitaminy
- 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. nespuštění blixeru
- 1 regulace rychlosti
- **pulsní tlačítko** pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování
- **kryt motorového bloku** je z polykarbonátu

NÁDOBA BLIXERU

- odnímatelná nádoba z nerezů o objemu 2,9 l 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

Základní vybavení:

- nerezová nádoba o objemu 2,9 l
- stírací zařízení víka a nádoby
- nůž s jemným zubatým ostřím s rozebíratelným středem - umožňuje dokonalé rozmixování syrových nebo vařených surovin až do kašovitě konzistence

Volitelné příslušenství:

- nůž celonerezový se zubatým ostřím (27371)
- nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím (27370)

TECHNICKÉ PARAMETRY