

BLIXER STOLNÍ 5 G S TIMEREM, 230V 1 RYCHLOST

obj. číslo: 33251



Stolní BLIXER 5 G s timerem, 1 rychlost od francouzského výrobce **ROBOT COUPE**.

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

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 vitamíny
- 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**
- **timer**
- **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

Základní vybavení:

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

Volitelné příslušenství:

- nůž s hrubým zubatým ostřím
- nůž s jemným zubatým ostřím
- nádoba komplet včetně nože, víka a stíracího zařízení

TECHNICKÉ PARAMETRY