

BLIXER 20 E, 2 RYCHLOSTI

obj. číslo: 51611



Stolní BLIXER 20 od francouzského výrobce **ROBOT COUPE**.

- vhodný pro přípravu kašovitě stravy v nemocnicích, kojeneckých ústavech, ÚSP, jeslích s **max. denní kapacitou do 400 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
- **2 regulace rychlosti** 1500 a 3000 ot./min.
- **pulsní tlačítko** pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování
- **kryt motorového bloku** je kovový

NÁDOBA BLIXERU

- odnímatelná nádoba z nerezů o objemu 20 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 vyba-vení:

- nerezová nádoba 20 l (**57066**)

- stírací zařízení víka a nádoby **(59384)**
- nůž celonerezový s jemným zubatým ostřím – umožňuje dokonalé rozmixování syrových nebo vařených surovin až do kašovitě konzistence **(57102)**

TECHNICKÉ PARAMETRY