

BLIXER 60 A, 2 RYCHLOSTI

obj. číslo: 54341



Stolní BLIXER 60 od francouzského výrobce ROBOT COUPE.

Vhodný pro přípravu kašovitě stravy v nemocnicích, kojeneckých ústavech, ÚSP, jeslích s **max. denní kapacitou do 3000 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.
- **Pulsní tlačítko** pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování.
- Kontrolní panel s digitálním timerem.
- 3 vysunovací kolečka.

- **Kryt motorového bloku** je nerezový.

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 jemné zubaté ostří (2 břity)

TECHNICKÉ PARAMETRY