BLIXER 15 E, 2 RYCHLOSTI

obj. číslo: 51511

Stolní BLIXER 15 od francouzského výrobce **ROBOT COUPE.**

- vhodný pro přípravu kašovité stravy v nemocnicích, kojeneckých ústavech, ÚSP, jeslích s **max. denní kapacitou do 300 porcí**

Speciální typ kutru, který kombinuje funkci mixéru a kutru 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 kašovité 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
- 2 regulace rychlosti
- **pulsní tlačítko** pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování
- **kryt motorového bloku** je kovový

NÁDOBA BLIXERU

- odnímatelná nádoba z nerezu 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 kašovité konzistence

Lze doobjednat:

- nůž s jemným zubatým ostřím 3 břity (57102)

TECHNICKÉ PARAMETRY