

# robot coupe®

 **BLIXER®**

Настольные модели:

Blixer® 2, Blixer® 3, Blixer® 4, Blixer® 5

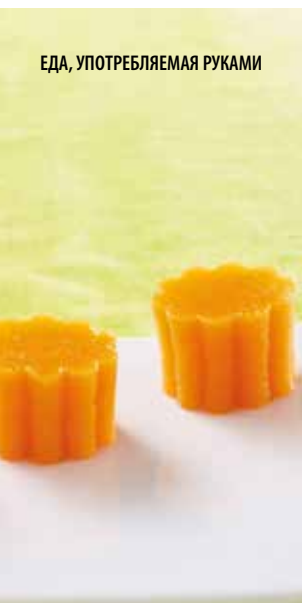


**РЕСТОРАНЫ - САНАТОРИИ - БОЛЬНИЦЫ - ДОМА ПРЕСТАРЕЛЫХ**

ЦЕЛЬНАЯ ТЕКСТУРА



ИЗМЕНЕННАЯ ТЕКСТУРА



ЕДА, УПОТРЕБЛЯЕМАЯ РУКАМИ

## Blixer® 5 - 2V

### Чаша из нержавеющей стали:

Большая ёмкость 5,9 л. Экономия времени за счёт увеличения обрабатываемого объёма. Высокое горлышко чаши позволяет работать с жидкими текстурами.

### Нож низкой посадки:

позволяет работать как с большими, так и с малыми объёмами, облегчая управление меню.



### Съёмные аксессуары:

легкая очистка деталей, контактирующих с ингредиентами.



**Лопатка Бликсера®:** для более тонкой и однородной текстуры.



**Нож с мелкими зубчиками:** для изменения текстуры любых ингредиентов, сырых или уже приготовленных.

### Эргономичная ручка

**Soft Touch:** удобство в использовании.

### Таймер:

режим обратного отсчёта времени и секундомер. Точность при приготовлении.

## Blixer® 2 - Blixer® 3 Blixer® 4-1V - Blixer® 4-2V

### Чаша из нержавеющей стали с ручкой Soft Touch:

2,9 литра в модели **Blixer 2**  
3,7 литра в модели **Blixer 3**  
4,5 литра в моделях **Blixer 4**.

**Металлический корпус двигателя** в моделях **Blixer 4** для повышения прочности.



**Лопатка Бликсера®:** состоит из двух частей, которые легко разбираются и очищаются.



**Поставляемый в стандартном варианте зазубренный нож** имеет съёмный колпачок для очистки.

**Blixer® 2 и Blixer® 3** имеют скорость **3000 об/мин.**  
**Blixer® 4** имеет 2 скорости **1500 и 3000 об/мин.**

# Blixer® - новый подход к сбалансированному питанию!

ЦЕЛЬНАЯ ТЕКСТУРА

Специально разработанный для применения на кухнях здравоохранительных учреждений, Blixer® приготовит блюда с измененной текстурой из любых продуктов.

С Blixer® даже самые пожилые гости смогут полакомиться блюдами из свежих или термически обработанных продуктов, закусками, основным блюдом или десертом.

## 2 АППАРАТА В 1!

Бликсер сочетает в себе функции двух хорошо известных аппаратов: блендера и куттера-миксера. Идеально однородная текстура благодаря уникальной концепции.

## ЭФФЕКТИВНОСТЬ:

Достаточно нескольких минут, чтобы с лёгкостью превратить блюдо дня в блюдо с изменённой текстурой.

## ПРОЧНОСТЬ, НАДЁЖНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ:

- Двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надёжностью и долговечностью.
- Двигатель смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций.
- Мотор непосредственно соединён с насадкой для повышенной выдаваемой мощности
- Простая концепция без системы привода.
- Не требует техобслуживания: отсутствие изнашивающихся деталей (без щёток).

## ИДЕАЛЬНАЯ ГИГИЕНА:

Все детали, находящиеся в контакте с продуктами, легко разбираются и хорошо очищаются, строго соответствуя санитарно-гигиеническим нормам (NSF).



## Кол-во порций:

от 1 до 20



## Назначение:

Рестораны, санатории, больницы, дома престарелых



## Коротко:

Идеально приспособлены для удовлетворения профессиональных нужд: скорость, эффективность, простота, надёжность, обеспечивают высокое качество конечного продукта без малейшей потери вкуса.



## Особенности Blixer®

### Лопатка Бликсера®

запатентованное изобретение, необходимое для лучшей турбуленции в чаше и, как следствие, получения более однородной и тонкой текстуры.



### Нож с мелкими зубчиками, поставляемый в стандартной комплектации

позволяет с лёгкостью приготовить блюда с изменённой текстурой из любых ингредиентов.



### Крышка

Снабжена прокладкой для полной герметичности.



### Стандартная скорость 3000 об/мин

гарантирует тончайшую текстуру, идеально отвечающую потребностям гостей.



### Высокое горлышко чаши

идеально подходит для работы с изменёнными текстурами.

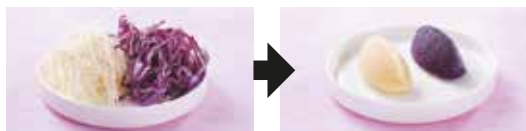


ИЗМЕНЕННАЯ ТЕКСТУРА

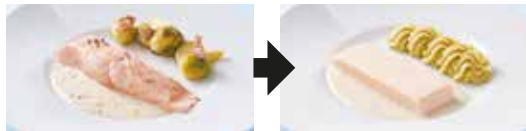
## Здоровье



Закуски



Блюда



Десерты

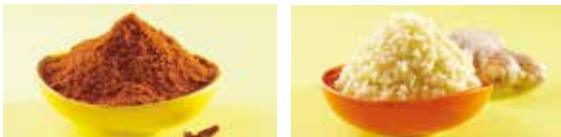


## Рестораны - Гастрономия

Эмульсии, террины, закуски, тапенады, хумус, тарамы, песто...



Растирание в порошок сухих или дегидрированных продуктов.



ЕДА, УПОТРЕБЛЯЕМАЯ РУКАМИ



## Как подобрать свою модель Blixer®

1 > Подсчитайте общий вес нужного вам кол-ва порций с изменённой текстурой.

	Средняя порция	Нужное кол-во порций	Общий вес
Закуски	80 g	x ..... Порции = .....	g
Мясо / Рыба	100 g	x ..... Порции = .....	g
Овощи / Крупы	200 g	x ..... Порции = .....	g
Десерт	80 g	x ..... Порции = .....	g

Кол-во 200-граммовых порций



2 > Ознакомьтесь с макс. весом ингредиентов, обрабатываемых за операцию, указанным в описании моделей.



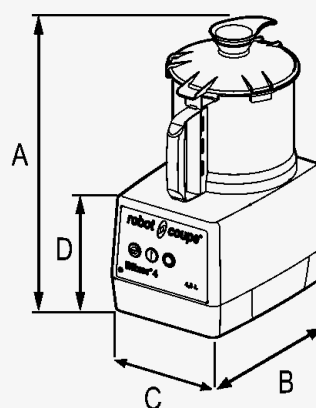
Ингредиенты, переработанные в Blixer, отвечают регламентации IDDSI\*  
Возможные получаемые варианты изменённой текстуры: 5, 4 и 3.



Норма CE	Характеристики						Вес (кг)		
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	(В)	Корпус двигателя	Емкость чаши из нерж. сталь	Вес обрабатываемых ингредиентов (кг)		нетто	в упаковке
						Мин.	Макс.		
<b>Blixer® 2</b>	3000	700	230 В/1 50 Гц - 7	Поликарбонат	2,9 л	Специально для монопорций		10 кг	11 кг
<b>Blixer® 3</b>	3000	750	230 В/1 50 Гц - 5.5	Поликарбонат	3,7 л	0,3	2	12 кг	13 кг
<b>Blixer® 4 - 1V</b>	3000	900	230 В/1 50 Гц - 5.5	Металлический	4,5 л	0,4	3	14 кг	15 кг
<b>Blixer® 4 - 2V</b>	1500 и 3000	1000	400 В*/3 50 Гц - 2.7	Металлический	4,5 л	0,4	3	15 кг	15 кг
<b>Blixer® 5 - 2V</b>	1500 и 3000	1500	400 В*/3 50 Гц - 3,4	Металлический	5,9 л	0,5	3,8	21 кг	23,5 кг

\* Предусмотрены и другие параметры напряжения

	Размеры (мм)			
	A	B	C	D
<b>Blixer® 2</b>	389	281	210	165
<b>Blixer® 3</b>	444	304	242	205
<b>Blixer® 4</b>	479	332	226	225
<b>Blixer® 5</b>	540	365	280	270



**robot coupe®**

**ИЗГОТОВЛЕНО ВО ФРАНЦИИ  
КОМПАНИЕЙ ROBOT-COUPÉ S.N.C.**

48, rue des Vignerons  
94300 Vincennes - FRANCE  
Тел.: + 33 1 43 98 88 33

Email: russia@robot-coupe.eu

**www.robot-coupe.com**

**ДИСТРИБЬЮТОР**

**НОРМЫ:**



**Аппараты соответствуют:**

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос законодательствам: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- Положениям стандартизированных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.