

**ROBOT COUPE BLIXER HOMOGENIZER CUTTER 4 Fassungsvermögen
4,5 Liter – DREIPHASIG 380 V 2 GESCHWINDIGKEITEN**



vedi prodotto online

CODICE: **BLIXER4A**
MARCA: **ROBOT COUPE**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Der Robot Coupe Blixer 4 ist die ideale Lösung für Gesundheitsküchen und für alle, die Menüs mit veränderter Konsistenz zubereiten müssen. Dank seines Fassungsvermögens von 4,5 Litern eignet es sich perfekt für die Umwandlung jeglicher Lebensmittel, ob roh oder gekocht, herzhaft oder süß, in homogene Zubereitungen und stellt sicher, dass alle Gäste, auch diejenigen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen, Vorspeisen, Hauptgerichte, Käse oder Desserts genießen können. Ideal für Portionen von 2 bis 15 Personen.

Technische Merkmale:

- Fassungsvermögen: 4,5 Liter
- Schüssel aus gebürstetem Edelstahl: Die Schüssel ist mit einem Soft-Touch-Griff für einen bequemen und sicheren Halt ausgestattet und besteht aus hochwertigem Edelstahl, um Widerstandsfähigkeit und Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Abnehmbares gezahntes Messer: Entwickelt für die perfekte Homogenisierung von Lebensmitteln, lässt es sich leicht entfernen und reinigen und bietet maximalen Komfort und Hygiene.
- Blixer-Schaukel: Garantiert ein noch gleichmäßigeres Mischen und verbessert die Homogenisierung der Lebensmittel weiter.

Funktionsdeckel:

- Visuelle Kontrolle während der Zubereitung: Durch den transparenten Deckel können Sie den Fortschritt der Verarbeitung in Echtzeit überwachen.
- Hinzufügen von Zutaten während der Arbeit: Der Deckel ist mit einer Öffnung ausgestattet, die das Hinzufügen von Flüssigkeiten oder Zutaten ermöglicht, ohne die Verarbeitung zu unterbrechen.
- Hermetische Abdichtung: Der Deckel ist mit einer Dichtung für einen perfekten Verschluss ausgestattet und verhindert so das Austreten von Flüssigkeit während des Betriebs.
- Einfache Demontage: Der Deckel lässt sich schnell montieren und demontieren und kann in der Spülmaschine gewaschen werden, was die Reinigungsarbeiten vereinfacht.

Hohe Leistung:

- Zwei Geschwindigkeiten: Ausgestattet mit zwei Rotationsgeschwindigkeiten bei 1500 und 3000 U/min für mehr Vielseitigkeit bei der Zubereitung, geeignet sowohl für feines Mischen als auch für eine schnellere und effizientere Verarbeitung.
- Asynchroner Industriemotor: Entwickelt für den intensiven Gebrauch, bietet er große Zuverlässigkeit und längere Lebensdauer, ideal für Küchen, die einen kontinuierlichen Betrieb erfordern.
- Leiser Betrieb: Der Motor ist auf Kugellagern montiert, wodurch Vibrationen und Geräusche während des Betriebs reduziert werden und eine komfortablere Arbeitsumgebung entsteht.
- Kurbelwelle aus Edelstahl: Entwickelt, um Verschleiß zu widerstehen und eine optimale Kraftübertragung auf das Zubehör zu gewährleisten.

Der Robot Coupe Blixer 4 ist ein unverzichtbares Werkzeug für alle, die im Gesundheitssektor arbeiten, insbesondere für die Zubereitung von Mahlzeiten für Menschen mit Schluckbeschwerden oder anderen besonderen Bedürfnissen. Dank seiner fortschrittlichen Technologie und seines ergonomischen Designs garantiert er eine hervorragende Leistung und eine perfekte Homogenisierung der Lebensmittel.