

BLENDERY, MIKSERY.

ROBOT COUPE, HENDI, SAMMIC, WARING.

Z tymi urządzeniami przygotowanie koktajli owocowych, warzywnych, mlecznych, musów, zup kremowych, emulsji staje się przyjemnością. Urządzenia niewielkich rozmiarów i wielkich możliwości. **W wersji ręcznej** umożliwiają blendowanie, miksowanie produktów bezpośrednio w garnkach czy innych naczyniach różnych rozmiarów. **Stacjonarne, tzw. kielichowe** posiadają swój pojemnik/zbiornik na obrabiany surowiec. Blendery w swym wyposażeniu często posiadają dodatkowe końcówki funkcjonalne do różnych operacji: mieszanie, kruszenie lodu, ubijanie piany, miksowanie, siekanie.

ROBOT COUPE MIKSERY RĘCZNE

Pięć grup funkcjonalno-wydajnościowych urządzeń:

Mikromix, małe, kompaktowe, duże, combi.

Do restauracji, stołówek, firm garmazeryjnych, żłobków.

Przygotowanie przecierów warzywnych, musów owocowych, zup kremów, napowietrzonych emulsji.

ROBOT COUPE MIKROMIX – specjalne narzędzie do emulsji w kilka sekund

Budowa dzwonu łączy dużą prędkość przygotowania potraw, dołą moc i cichą pracę.

Podstawa dzwonu, nasadka i akcesoria ze stali nierdzewnej.

Ergonomiczna budowa i kształt zapewnia łatwy dostęp do przycisku i manipulowanie.

Demontowalne akcesoria ułatwiają mycie i przechowywanie elementów.

Opatentowane, specjalistyczne narzędzie AEROMIX do przygotowywania napowietrzonych emulsji o dużej objętości, które nie rozpliwają się na talerzu.

Nóż do przygotowywania zup i sosów w małych ilościach

2 końcówki w komplecie - areomix (patent Robot Coupe) i nóż tnący

Regulacja prędkości obr. 1500-14000 obr/min

Demontowana stopa miksująca

Uchwyt ścienny w komplecie

Urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
długość różgi 165 mm



ROBOT COUPE MINI MP

Minimalne wymiary, maksymalne efekty
Najlepsze do przygotowanie niewielkich porcji sosów, kremów i małych potraw.
Długość robocza 160/190/240 mm; moc 240/270/290 W.

Pojemność: 7/10/12 ltr.

Kształt noża umożliwi najlepszą jakość miksowania Aeromix do nierozpliwających się, napowietrzonych emulsji.
Silnik o dużej mocy i żywotności.



ROBOT COUPE KOMPAKTOWE CMP

Zwarta budowa, poręczny, wydajny. Do wykorzystania najlepiej w restauracji.

Większa moc silnika, 15% wydajniejsza praca
Zmienne prędkości, dokładniejsze przetworzenie produktu.

Optymalna w czasie jakość miksowania.

Ergonomia i higiena

Wieloczynnościowość: mikser, trzepaczka, dzwon o specjalnym kształcie.

Długość robocza 250/300/350 mm; moc 310/350/400W

Pojemność potraw: 15/30/45 ltr.

do obróbki średnich ilości w naczyniach do 45 litrów

całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonałe warunki higieny spełniają wymagania HACCP
nowy dzwon całkowicie ze stali nierdzewnej



ROBOT COUPE MP ULTRA

Przeznaczone do intensywnego użytkowania.
Do placówek zbiorowego żywienia/ dania gotowe.

Długość robocza 350/450/550/600/740 mm; moc 440/500/750/850/1000 W

Pojemność potraw: 50/100/200/300/400 ltr

Ergonomia trzymania i manipulacji.

Nowy system zwijania kabla.

System Easy Plug wymiana kabla zasilającego podczas serwisu.

Łatwe czyszczenie demontowanego noża i dzwonu.



ROBOT COUPE COMBI:

Trzepaczki w modelach MINI MP COMBI; CMP COMBI, MP COMBI ULTRA i FW umożliwiają takie procesy obróbki mechanicznej jak:

Emulgowanie – majonezy, sosy z przyprawami

Mieszanie -puree z pomidorów, sos winegret

Miksownie – np. składników do kuskus i sałatek z ryżu

Ubijanie -białka jajek, krem czekoladowy
Rozdrabnianie/wyrabianie ciasta – puree z ziemniaków,
lekkie ciasta



UCHWYT DO MIKSERA

Eliminuje konieczność stałego utrzymywania blendera w ręku.

Wykonany w całości ze stali nierdzewnej
Łatwy do utrzymania w czystości
Pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
Pasuje do mikserów z linii MP i CMP
Uchwyt nakładany na garnek



SAMMIC MIKSERY RĘCZNE.

Do miksowania różnych składników jednocześnie, w pojemnikach już od 10 do aż 250 litrów;
Nóż Y- blade z trzema ostrzami, wykonany z hartowanej stali nierdzewnej, posiadający trwałe krawędzie tnące;
Nowo zaprojektowana osłona noża o średnicy od 65 do 123 mm;
Czytelne oznaczenie poziomu maksymalnego zanurzenia;
Ergonomiczna obudowa silnika wykonana jest z dwóch rodzajów tworzywa;
Stała prędkość 12000 obrotów na minutę lub łatwo i wygodnie regulowaną w zakresie od 1500 do 12000 a nawet do 15000 obr./min;
Część na dłoń pokryta jest antypoślizgowym materiałem., Click-on-arm, wyjmowane ramie z szybkim i bezpiecznym zamknięciem.
Ergonomia,
antypoślizgowy uchwyt i nachylenie rękojeści minimalizujące zmęczenie dłoni, intuicyjna obsługa.
Trwałość i wydajność.
Higiena, łatwe czyszczenie, ramie może być myte pod kranem lub w zmywarce.
Urządzenie dla profesjonalistów, idealny do pracy ciągłej.
Długość ramion:
30/250/306/614/760/880/970 mm
Pojemność max. naczyń: 10/12/30/80/200/250 ltr
Moc: 1,4/2,3/3,34/4,65/4,57 kW



Średnica osłony noża: 65/82/87/98/123 mm

Wybrane wersje z nożem miksującym i ramieniem ubijającym:12/30/80 ltr



MIKSER SAMIC MODEL TR i TR/BM

Stale lub demontowane ramie.
Przeznaczony do ubijania, ucierania, miksowania w placówkach żywienia zbiorowego. Umożliwia przygotowywanie bezpośrednio w naczyniu gęstych przecierów warzywnych, zup, kremów, sosów, puree ziemniaczanego.
Długość ramion:200/420/500/600 mm
Pojemność max. naczyń: 10/60/100/200 ltr
Moc: 250/350/550/750 W
Średnica osłony noża: 65/94/118 mm



Model TR/BM z różgą
Pojemność naczyń: 15/60 ltr;
Długość ramion: 565/732 nóż; 575/705 różga mm



HENDI MIKSERY RĘCZNE.

MIKSERY RĘCZNE PROFI LINE
Wersja profesjonalna, obudowa z nylonu.
Ergonomia i higiena użytkowania.
Modele ze stałą i zmienną prędkością.
Ramie oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
Łatwe w utrzymaniu czystości

Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
 Długość ramienia: 250/300/400/500 mm
 Odpowiedni do naczyń o pojemności 20/50/80/100 ltr.
 Prędkość: 2 000 – 9 000 obr./min.
 Prędkość maks.: 15 000 obr./min.
 Do modelu 300/400/500 różga ubijająca.



HENDI MIKSERY RĘCZNE KITCHEN LINE

Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej:
 dł. 160/250/300/350/500 mm
 Prędkość: 4 000 - 20 000 obr./min
 Dostępne różgi ubijające w wybranych modelach.



WIESZAK NA MIKSER HENDI



SAMMIC MIKSER TURBO TRX 22

Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemyśle spożywczym. Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kotłach warzelnych.

Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczynia, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10. Łatwość użytkowania: może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami.

Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane.

Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką.

Łatwo dostępny, wodoszczelny, odchylany panel sterujący.

Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min.

Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli.

Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego.

Turbina, osłona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce.

Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko.

Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymiennymi sitami miksującymi.

Zakres pionowy pracy miksera: Maksymalne obniżenie ramienia do 300 mm nad podłogą. Maksymalne uniesienie ramienia do 900 mm nad podłogą.



Sito do miksera TRX 22



**BLENDERY/MIKSERY STACJONARNE
KIELICHOWE.
BARTSCHER, WARING, STALGAST, HENDI,
KENWOOD, HAMILTON BEACH.**

Urządzenia ze względu na swoją wielkość stosowane nie tylko w kuchni ale często stanowią wyposażenie baru, bufetu. W tym celu niektóre modele posiadają dodatkowe osłony dla ograniczenia hałasu. Dzięki nim sporządzisz orzeźwiające koktajle mleczne, pyszne smoothie, zupy, kremy czy po prostu rozdrobnione owoce i warzywa.

BLENDERY BARTSCHER

BLENDER WIELOFUNKCYJNY, Nr art.150151
Pojemność: 3,2 ltr, poziom napełniania 2,15 ltr.
Zasilanie; moc: 230V/1 kW
6073 obr./min.; 3 prędkości
Funkcja pulsowania.



BARTSCHER BLENDER PRO XTRA 2,5L, Nr art.150182



Wysoce wydajny blender z osłoną chroniącą przed hałasem pozwala przygotować smoothie, mleczne koktajle (shakes), koktajle, zupy, desery, a nawet kruszony lód. Zastosowanie w kuchni, a przede wszystkim w barze.

Funkcje:
Siekanie
Miksowanie
Przygotowywanie purée
Robienie shake'ów
Rozdrabnianie
Kruszenie lodu
Spokojna i cicha praca.
Pojemność: 2,7/ napełnienie 2,5 ltr.

Zasilanie; moc: 230V; 1,68 kW
Nóż 6 ramienny ze stali szlachetnej
28000 obr./min.
Bezstopniowa regulacja prędkości.

BARTSCHER BLENDER 2,6L, nr art.150175
30 000 obrotów na minutę to tylko jedno z niesamowitych osiągnięć tego blendera. Do tego 3 wstępnie ustawione programy oraz dodatkowa funkcja pulsowania w połączeniu z wysoką wydajnością umożliwiają szybkie i nieskomplikowane przygotowanie smoothie, zup, sosów, napojów z lodem, kruszonego lodu itp.

Pojemność: 2,6/ napełnienie 2 ltr.
Zasilanie; moc: 230V; 2,2 kW
Nóż 6 ramienny ze stali szlachetnej
Bezstopniowa regulacja prędkości.

Funkcje:
Siekanie
Miksowanie
Przygotowywanie purée
Robienie shake'ów
Rozdrabnianie
Kruszenie lodu



BARTSCHER BLENDER 1,5L

Nr art.A135034

Orzeźwiające koktajle mleczne, pyszne smoothie czy po prostu rozdrobnione owoce i warzywa: w szklanym pojemniku o pojemności 1,5 litra możesz - z wykorzystaniem 2-stopniowej regulacji prędkości lub funkcji pulsowania – rozdrobnić i zblendować najróżniejsze produkty żywnościowe, przygotowywać purée.

Pojemność: 1,8/ napełnienie 1,5 ltr.

Zasilanie; moc: 230V; 0,5 kW
22000 obr./min.

Otwór do napełniania na górze urządzenia
Wskaźnik poziomu napełnienia w litrach, szklankach, uncjach płynu, ml



BLENDERY BAROWE WARING

Wiodąca marka w blenderach na wyposażenie baru i branży gastronomicznej. Cztery linie produktowe: BAR, BLADE, TORQ 2.0, XTREME
Produkty BPA FREE

BAR – bary; napoje o lekkiej i średniej konsystencji; mrożone drinki, musy, margarity i inne; 1-25 drinków/dobę; 2 prędkości obrotowe; 380 W

Art. 482155

pojemnik 1,25 l z poliwęglanu w komplecie
urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



XTREME – Coffe shops, restauracje, bary, szkoły, przedszkola, instytucje żywienia zbiorowego; napoje, potrawy o gęstej konsystencji; musy owocowe, drinki na bazie lodów, mrożone coctails, salsa, sosy, zupy, desery, dressingi i inne; powyżej 74 drinków/dobę; 2 prędkości ciągłe+ prędkość pulsacyjna (modele 484100, 484110), płynna regulacja prędkości obrotowej (modele 484150, 484115), sprzęgło ze stali nierdzewnej, 1500 W.

Art. 484115

Płynna regulacja prędkości 1500/20000 obr/min

Pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie

Pokrywa z otworem

Możliwość piętrowania dzbanków

Pojemnik można myć w zmywarce

BLADE - bary, małe restauracje, małe kawiarnie i drink point; napoje, potrawy o lekkiej i średniej konsystencji; mrożone koktajle, napoje na bazie lodów, sosy, salsa, dipy i inne; 25-45 drinków/dobę; 2 prędkości ciągłe+ prędkość pulsacyjna, 750 W.

Art. 482340

Nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania

Pokrywa z otworem

Timer 60 sekund

Możliwość piętrowania dzbanków

Pojemnik można myć w zmywarce



WERSJA Z OSŁONĄ WYCISZAJĄCĄ

Art. 484150

Regulowana prędkość 1870- 30000 obr/min

4 programy z możliwością zmiany parametrów

Pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie

Pojemnik można myć w zmywarce

Podwójna funkcja "Pulse"

Specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu

Maks prędkość puls 45000 obr./min

TORQ 2.0 - bary, restauracje, kawiarnie i drink point; napoje, potrawy o średniej konsystencji; margarity, daiguri, sosy, zupy i inne; 50-74 drinków/dobę; 2 prędkości ciągłe+ prędkość pulsacyjna, 1500 W.

Art. 482160

2 prędkości 20000/24000 obr/min

Timer 60 sekund

Nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania

Pokrywa z otworem

Możliwość piętrowania dzbanków

Pojemnik można myć w zmywarce

Funkcja „Pulse”



BLENDERY STALGAST

Urządzenia w wersji profesjonalnej, BPA FREE.

ART. 484210

Idealny do koktajli typu smoothie
Elektroniczny panel sterowania
3 prędkości obrotowe
3 programy automatyczne 35/60/90 sek.
Dzbanek o poj. 2l z poliwęglanu, można myć w zmywarce
Funkcja „Pulse”
Popychacz w komplecie
Pasuje dzbanek 484250
38000 obrotów na minutę



ART. 484200

Idealny do koktajli typu smoothie
Płynna regulacja obrotów
Dzbanek o poj. 1.5 l z poliwęglanu
Możliwość sztaplowawnia dzbanków
dzbanek można myć w zmywarce
funkcja „Pulse”
popychacz w komplecie
38000 obrotów na minutę



ART. 484220

Idealny do koktajli typu smoothie
Ostona redukująca nawet do 80% hałasu
Elektroniczny panel sterowania
3 prędkości obrotowe
2 programy automatyczne 35/60/90 sek.
Dzbanek o poj. 1.5l z poliwęglanu, można myć w zmywarce
Możliwość sztaplowawnia dzbanków
Funkcja „Pulse”
Popychacz w komplecie
Możliwość zabudowania w blacie
38000 obrotów na minutę



BLENDERY HENDI

BLENDER HENDI WYSOKIEJ MOCY ART. 230718

Idealny do rozdrabniania owoców i warzyw,
przygotowywania koktajli, smoothies i deserów, a także
kruszenia lodu.
W komplecie: nietłukący się dzbanek o pojemności 2,5 l.,
dociskacz i twarda pokrywka.
Zdemontowany dzbanek z kopoliestru Tritan BPA FREE,
odporny na działanie temperatury: od -40°C do +90°C.
Wymienny nóż ze stali nierdzewnej .
Korpus i pokrywka z tworzywa ABS.
Silnik z regulacją prędkości i funkcją pracy pulsacyjnej –
prędkość obrotowa od 14000 obr./min. do 25000 obr./min.
(bez obciążenia).
Zabezpieczenie przed przegrzaniem i przeciążeniowe.



BLENDER KIELICHOWY KENWOOD BLM 802 - 1400 W

Pojemność: 1,6 l.

Kielich wykonany ze szkła Thermo Resist umożliwiające blendowanie gorących i zimnych składników.

Płynna regulacja prędkości pracy i praca pulsacyjna
6 automatycznych programów (napoje, zupy krem, kruszenie lodu, siekanie na drobno, siekanie na grubo, samoczyszczenie).

4-strefowe ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.

2 strefy separacyjne zapobiegają blokowaniu się składników pod ostrzami.

Ostrza dolne podbijają składniki do góry, ząbkowane ostrza rozdrabniają najtwardsze składniki.

Prosty system zakładania na bazę - typu DROP ON.

Zaprojektowany również dla leworęcznych użytkowników.

Mieszak w zestawie.



System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera.

Gumowe sprzęgło.

Dzbanek 1,25 l wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia, z miarką i czytelną podziałką ułatwiającą napełnianie i dozowanie.

Wymowana miarka – pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania.

BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH 908

1,25 L, 400 W

Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 25 sekund.

Wydajność: do 15 drinków/h.

4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej.

Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu.

Dwie prędkości: High/Low - 17.300/19.000 obr./min.

