

БЛЕНДЕР ORBIT PREMIUM



DONATO SABIA
ДИРЕКТОР КОМПАНИИ

bamix[®]
of Switzerland

ЗНАКОМСТВО

МАСТЕР-КЛАСС
ДЕГУСТАЦИЯ

ЕВРОПЕЙСКИЕ
ТРЕНДЫ
ЗДОРОВОГО
ПИТАНИЯ

СЮРПРИЗЫ
ПОДАРКИ
МУЗЫКА

ВЕБИНАР





Наша история



1950

Швейцарский инженер изобретает самый первый погружной блендер в мире:

**патент зарегистрирован
в 1953**



1955

Продукт выпущен на рынок Швейцарии и Германии.



1971

Все производство сосредоточено в местечке Меттлен, Швейцария. Блендер – на **100% швейцарский продукт.**



1975

Модель в форме «кассеты» добавлена в ассортимент. Теперь блендер со всеми насадками удобно хранить.



1991

После запроса шеф-поваров длина блендера увеличена на 5 см.



1995

В оформлении кнопок добавлены мягкие «прорезиненные» элементы. Появился новый безопасный двойной переключатель скоростей и модернизируется дизайн «кассета».



Академическая Организация Коллективный Член
Российской Академии Естественных Наук (РАЕН)

2005

Несколько знаменитых шеф-поваров (Gordon Ramsay, Johan Lafer, Alfons Schubeck и др.) представляют продукт по всему миру.

2009

Сертифицирован по международному стандарту **ISO 9001**

2013

Блендер выходит на российский рынок **ЭКСКЛЮЗИВНО** под брендом **ORBIT LONG LIFE**[®]



Так появился
ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ
погружной блендер
ORBIT PREMIUM



Во всём мире №1



Европа



Россия



Америка



Африка



Азия



bamix[®]
of Switzerland



Во всём мире №1

- ✓ Международные выставки
- ✓ Премиум-позиции в магазинах мира
- ✓ Телепередачи
- ✓ Статьи в журналах



Шеф-повар, обладатель трех звезд Мишлен

✓ Блендеры BAMIX
вошли в топ-10
легендарных
швейцарских товаров
по версии журнала
GAMBIO ROSSO,
Италия



1948. ZYLISS, LO SCHIACCIA AGLIO
Karl Zyliss, proprietario di un negozio e riparatore di biciclette nel cantone di Berna, inventò nel 1948 lo schiaccia aglio, l'asciuga insalata e in seguito il trita cipolle, diventato famoso con lo slogan pubblicitario indimenticabile "Zick-Zick-Zyliss". Tutti questi utensili di cucina e gadget sono ancora fabbricati dalla sua ditta fondata nel 1951, Zyliss, oggi in collaborazione con la famosa agenzia di design IDEO. Zyliss appartiene all'azienda Diethelm Keller Brands AG dal 1985.

1950. BAMIX, IL FRULLATORE A IMMERSIONE
Nel 1950, lo svizzero Roger Perrinquet brevettò il primo "robot da cucina portatile" del mondo a cui dà il nome Bamix. Il termine unisce due parole francesi "battere", sbattere, e "mixer", frullare. Non trovando investitori, vende nel 1954 il suo brevetto senza quindi approfittare del successo incredibile che poi avrà la sua invenzione che si diffuse in tutto il mondo grazie alle fiere. Il frullatore a immersione non è cambiato in più di 60 anni, a parte la

1982. LA GIROLLE PER IL TÊTE DE MOINE
Il Tête de Moine DOB, prodotto nel Cantone dello Gira, è un formaggio a pasta semidura che non viene tagliato ma raschiato a strati. Quest'operazione era fatta con la lama del coltello, ma nel 1982 Nicolas Crevoisier inventò la Girolle. Se la raclette ha il suo caquelon, ormai il Tête de Moine non va assaggiato senza il suo tagliat-formaggio che permette di creare delle rosette o petali di formaggio arricciato. Nicolas Crevoisier, meccanico di precisione, fabbrica Girolle nella sua ditta Métalfi-La Girolle SA, che ne vende 100-120mila l'anno, anche se - scudato il brevetto nel 2002 - sono comparse molte imitazioni.

PELA-REX
90 milioni venduti dire che o dal gril nel 1947 ale per la anetri da modello tedesco, la parola

"Spar" che significa risparmio. Obiettivo: diminuire gli scarti. La parsimonia: un'altra ricchezza"! La radicato n tutte le reg piatti nazi di tortino ane cui si lavora tene alla cucina povera e contadina e ci ricorda che il Paese non è sempre stato così benestante come pare oggi.

struttura, diventata più legg... ed ergonomica. perfino classici "secolo". fabbrica Mettlen, ane cui si lavora tene alla cucina povera e contadina e ci ricorda che il Paese non è sempre stato così benestante come pare oggi.

Questo elettrodomestico, soprannominato in tedesco "il fastone magico" (Zaubenstab), è stato concepito sin dagli inizi con l'idea che duri tutta la vita, in contraddizione con la propensione attuale a sviluppare oggetti a obsolescenza programmata. Un Bamix si trasmette di generazione in generazione e può essere mandato in riparazione in ditta.

GIUGNO 2016

bamix[®]
of Switzerland

ORBIT[®]
LONG LIFE

Преимущества для вас

**ORBIT
PREMIUM**
- у вас в
руках
легендар
ный
блендер
№1



bamix[®]
of Switzerland

ORBIT[®]
LONG LIFE

Преимущества для вас

ORBIT PREMIUM

заменяет громоздкий кухонный комбайн



Преимущества для вас

ORBIT PREMIUM

удобно хранить и брать с собой

- ✓ Легкий вес 850 граммов и небольшой размер
- ✓ Удобная коробка класса «Люкс»
- ✓ Лезвия крепятся на подставке



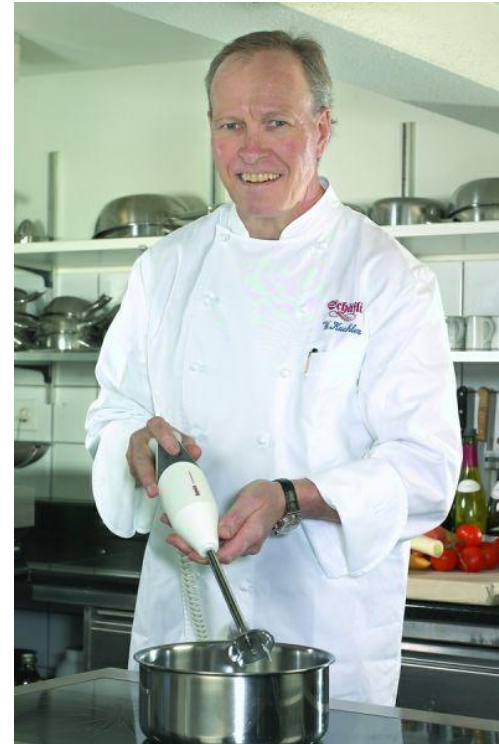
bamix[®]
of Switzerland

ORBIT[®]
LONG LIFE

Преимущества для вас

ORBIT PREMIUM

- выбор профессиональных шеф-поваров



✓ Работает под большой нагрузкой

Работа на профессиональной кухне – серьезный тест-драйв!

bamix[®]
of Switzerland

ORBIT[®]
LONG LIFE

Преимущества для вас

ORBIT PREMIUM

- творчество на кухне за СЕКУНДЫ!



✓ Быстрый и эффективный

Преимущества для вас

ORBIT PREMIUM для полезных детских блюд

- ✓ Готовьте вместе с детьми – приучайте их к ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ!
- ✓ Готовьте, пока дети спят – мотор работает тихо!



Преимущества для вас

ORBIT PREMIUM с безопасными ножами



За счет чего достигается высокая эффективность?

Преимущества для вас

ORBIT PREMIUM

-двигатель ПЕРЕМЕННОГО ТОКА (AC motor)

- «вечный» ресурс

- ✓ Каждый двигатель тестируется на производстве
- ✓ Позволяет работать без перерыва

12 000 оборот/мин.*

17 000 оборот/мин.*

*максимальная скорость
под нагрузкой!



Преимущества для вас

ORBIT PREMIUM

- двигатель ПЕРЕМЕННОГО ТОКА (AC motor)
- высокий крутящий момент

- ✓ За секунды приготовит майонез
- ✓ Справится с волокнистыми продуктами
- ✓ Перемолет орехи, сахар, специи

Потрясающая эффективность!



Преимущества для вас

ORBIT PREMIUM

- 10 лет гарантии на мотор

✓ Выгодная
инвестиция на
долгую
счастливую
жизнь!



bamix[®]
of Switzerland

ORBIT[®]
LONG LIFE

Преимущества для вас

ORBIT PREMIUM для ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ!



bamix[®]
of Switzerland

Блендер ORBIT PREMIUM заменяет кухонный комбайн

ORBIT[®]
LONG LIFE



Насадка
для взбивания



Насадка
для перемешивания



Многофункциональная
насадка



Насадка
для рубки



Измельчитель



Легко мыть,
удобно
хранить!



НОВИНКА

SliceSy®

набор насадок для блендера

ORBIT PREMIUM

СОСТАВ КОМПЛЕКТА:

1. Мини комбайн SliceSy
2. Держатель насадок для терки и резки
3. Насадки-терки – 3 штуки (тонкая, средняя, грубая)
4. Насадки для резки – 2 штуки (толстые и тонкие ломтики)
5. Режущий нож с защитным кожухом

Запатентованный диск-основа помогает быстро и аккуратно достать все содержимое емкости одним движением



SliceSy® превращает Блендер ORBIT PREMIUM

в многофункциональный кухонный процессор



Набор специальных насадок SliceSy® позволяет:



шинковать



натирать



нарезать



рубить



измельчать



ОДНО «СЕРДЦЕ» —
БОЛЬШЕ SliceSy®
ВОЗМОЖНОСТЕЙ

Orbit Premium+



SliceSy =

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ
КУХОННЫЙ

КОМБАЙН

bamix[®]
of Switzerland

Блендер ORBIT PREMIUM заменяет кухонный комбайн

ORBIT[®]
LONG LIFE



Пробуйте, творите, удивляйте!

