

robot coupe®

 **BLIXER®**
Blixer® 2

NOUVEAU



RESTAURANTS - TRAITEURS - MAISONS DE RETRAITE - CRÈCHES



► Blixer® 2

NOUVEAU

EFFICACE

Cuve inox de 2,9 litres avec poignée très ergonomique.



Bras racleur composé de deux parties faciles à démonter et à nettoyer.

ROBUSTE

Moteur industriel à usage intensif pour une longévité accrue.



PRATIQUE

Couvercle en polycarbonate munie d'un joint pour une parfaite étanchéité.

HYGIÈNE

Démontage facile des pièces en contact alimentaire pour nettoyage fréquents.

MONO-PORCION

Spécialement conçu pour le travail des petites quantités (de 200 g à 1,5 kg).



Livré avec un couteau denté.

► Gastronomie

« L'outil indispensable pour la cuisine tendance dans l'univers du bistro gastronomique, restauration haut de gamme, traiteurs, banquets. »

- Emulsions à froid
- Emulsions à chaud
- Pulvérisations à sec
- Verrines
- Mises en bouche
- Zakouskis
- Siphons
- Cromesquis
- Tapenade
- Houmous
- Tarama
- Guacamole
- Pesto
- Anchoïade
- Poivronnade



- Spécial «poudres» pour aliments secs ou deshydratés : escargots, cèpes, trompettes, jambon, etc...

Blixer®: Un concept unique



Les Plus Produits :

2 fonctions en 1 !

• Les Blixers® réunissent en une machine les qualités de deux appareils bien connus : le cutter et le blender/mixer.

Le Blixer® 2 permet de réaliser :

- des menus en texture modifiée (entrées, plats, desserts) à la portion pour le secteur de la santé.
- des préparations pour verrines, mises en bouche, siphon, émulsions ou spécialités type tapenade, pesto, guacamole...

Efficaces :

• Grâce à leur grande capacité liquide, leur couvercle avec bras racleur et joint d'étanchéité, ces modèles permettent de réaliser avec une grande facilité tous les travaux de mixés, même l'alimentation par sonde.

Fiables :

• Une sécurité de couvercle et un frein moteur empêchent tout accès au couteau en cours de fonctionnement et assurent une utilisation de ces appareils en toute sécurité.

Hygiène parfaite :

• Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent et se nettoient facilement, pour répondre aux normes d'hygiène les plus strictes.



Nombre de couverts :

de 2 à 15



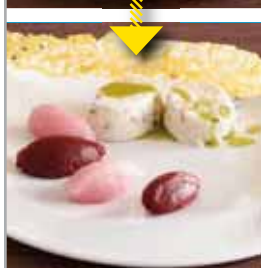
Utilisateurs :

Restaurants, traiteurs, maisons de retraite, crèches, ...



En bref :

Ils ont tous les atouts pour séduire : rapides, efficaces, simples, robustes, une qualité de produit fini irréprochable, une restitution inchangée de la saveur et du goût.



Santé - Alimentation à texture modifiée

Possibilités de fabrications qui s'adaptent à tous les types d'alimentation

Entrées - Plats - Desserts - Crus ou cuits

Depuis 1991, Robot-Coupe a développé en partenariat avec les professionnels de la restauration de la santé le concept des Blixers®, à destination des personnes ayant des problèmes pour s'alimenter. Les Blixers® permettent de réaliser très simplement une alimentation savoureuse, saine et équilibrée notamment grâce à la possibilité de mixer des aliments crus.



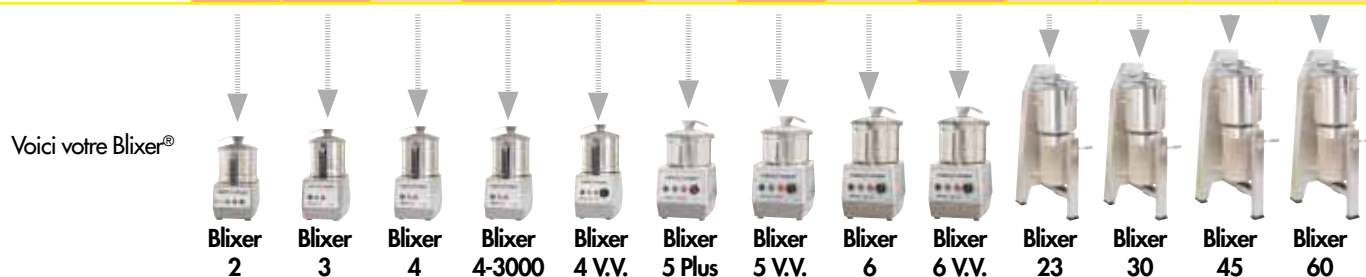
▶ Calculez le poids total des mixés à réaliser par repas

Entrée ou dessert	Poids de la portion	X	Nombre de repas mixés	=	gr
Exemple	80 gr	X	10 Repas	=	800 gr

Plat principal	Poids de la portion	X	Nombre de repas mixés	=	gr
Exemple	300 gr	X	10 Repas	=	3 000 gr

▶ Le Blixer® qui correspond à vos besoins

Quelle quantité travaillée par opération ?	Spécial Mono Portion	0,3 gr à 2 kg	0,4 gr à 2,5 kg	0,4 gr à 3,5 kg	0,5 gr à 4,5 kg	4 kg à 15 kg	6 kg à 20 kg	6 kg à 30 kg	6 kg à 45 kg			
Etes-vous équipé en triphasé ?	Non	Non	Oui	Non	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Oui	Oui



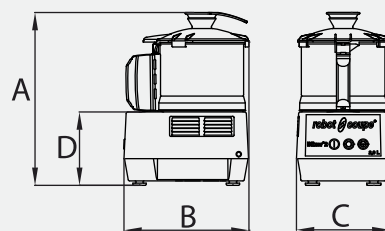
▶ MOTEUR ASYNCHRONE

- Moteur industriel à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
 - puissance délivrée accrue
 - pas de système complexe d'entraînement.
- **Aucune maintenance** : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.



Dimensions (mm)

	A	B	C	D
Blixer® 2	389	281	210	165



Norme CE	Caractéristiques						Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	Support moteur	Capacité cuve inox	Capacité liquide	net	emballé
Blixer® 2	3 000	700	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonate	2,9 l	2,2 l	14	16

* Autres voltages disponibles

robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Service commercial France :

Tél.: 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique :

Tél.: (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
email : info@robot-coupe.be

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1, 1998, NF EN 12852.
- A la norme française : NF U 66-066.

