

# 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-PORION

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 |   | Nombre de repas mixés |   |        |
|-------------------|---------------------|---|-----------------------|---|--------|
|                   | gr                  | X | Repas                 | = | gr     |
| Exemple           | 80 gr               | X | 10 Repas              | = | 800 gr |

| Plat principal | Poids de la portion |   | Nombre de repas mixés |   |          |
|----------------|---------------------|---|-----------------------|---|----------|
|                | gr                  | X | Repas                 | = | 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 |



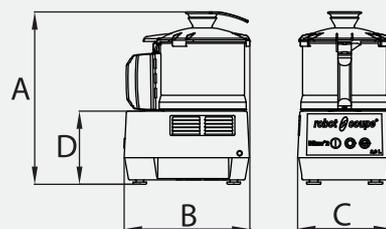
## ▶ MOTEUR ASYNCHRONE

- 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.

