

robot coupe®



BLIXER®

Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V. • Blixer® 5 Plus
Blixer® 5 V.V. • Blixer® 6 • Blixer® 6 V.V.

NOUVEAU



HÔPITAUX - MAISONS DE RETRAITE - CRÈCHES - RESTAURANTS

▶ **Blixer® 5 Plus • Blixer® 5 V.V. • Blixer® 6
Blixer® 6 V.V.**

Couvercle en polycarbonate prévu pour permettre l'adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de fabrication.

Verrouillage automatique de la cuve.

Déverrouillage très simple de la cuve grâce à une gâchette intégrée dans la poignée.

Support moteur métallique pour une plus grande robustesse.

Blixer® 5 V.V. et Blixer® 6 V.V. dotés d'une plage de vitesses de 300 à 3000 tr/mn.



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



Couteau denté livré en standard pour les Blixer® 5 Plus et Blixer® 5 V.V.



Couteau denté tout inox entièrement démontable pour le Blixer® 6 et Blixer® 6 V.V.

Blixer® 5 Plus et Blixer® 6 dotés de 2 vitesses de 1500 et 3000 tr/mn.

▶ **Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.**

NOUVEAU

Cuve inox de 3,7 litres avec poignée pour le modèle Blixer® 3.
Cuve inox de 4,5 litres avec poignée pour les modèles Blixer® 4 et Blixer® 4 V.V.

Support moteur métallique pour une plus grande robustesse sur Blixer® 4 et Blixer® 4 V.V.

Blixer® 4 V.V. doté d'une plage de vitesses de 300 à 3000 tr/mn pour une plus grande souplesse d'utilisation et un nombre de préparations plus étendu.



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



Couteau denté livré en standard avec capuchon démontable pour le nettoyage.

Blixer® 3 doté d'une vitesse de 3000 tr/mn.

Blixer® 4 doté de 2 vitesses de 1500 et 3000 tr/mn.

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. Les Blixers® permettent de réaliser facilement des repas mixés crus ou cuits, liquides, semi-liquides ou pâteux.

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 (NSF).



Nombre de couverts :

de 10 à 100



Utilisateurs :

Hôpitaux, Maisons de retraite,
Crèches, Restaurants



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.



Possibilités de fabrication

SANTÉ

Alimentation à la cuillère

- Hachages : viandes, poissons...
- Mousses : crudités, poissons...
- Purées de légumes
- Compotes de fruits crus ou cuits.



Alimentation semi-liquide

A partir des préparations à la cuillère, il suffit de diluer la préparation :

- soupes / veloutés
- viande hachée + sauce
- purée + liquide (bouillon, lait...)
- compotes de fruits + sirop ou eau.



Alimentation liquide

(utilisation par sonde)

- Potages et toutes les préparations qui doivent être liquéfiées.



GASTRONOMIE

- Beurres composés : beurres d'escargots, de saumon, maître d'hôtel...
- Sauces : verte, mayonnaise, rouille, rémoulade, émulsionnée à la crème, à la tomate, au persil...
- Broyages pour bisques : langoustines, homards, crustacés...



LABORATOIRES PHARMACEUTIQUES ET CHIMIQUES

- Broyages : plantes, graines, poudres cristallines, comprimés...
- Mélanges : homogénéisation de solides, fabrication d'onguents, de crèmes, de pâtes...

Les spécificités du Blixer®



Racleur de cuve et de couvercle



Couteau avec lames micro-dentées



Cheminée de cuve haute pour travailler de grandes capacités liquides



Vitesse de 3000 tr/min pour affiner le produit



Couvercle muni d'un joint pour une parfaite étanchéité



Existe en vitesse variable (de 300 à 3000 tr/mn) pour une plus grande souplesse d'utilisation



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.

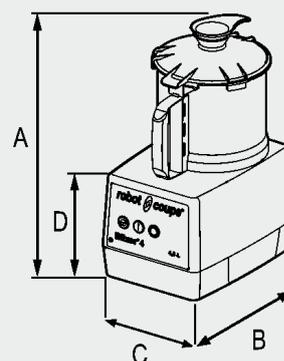


Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment. © Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe s.n.c.

Norme CE	Caractéristiques						Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	Support moteur	Capacité cuve inox	Capacité liquide	net	emballé
Blixer® 3	3 000	750	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonate	3,7 l	2 l	14 kg	16 kg
Blixer® 4-3000	3 000	900	230 V/1 50 Hz 4,8	Métallique	3,7 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 4	1500 et 3000	1 000	400 V*/1 50 Hz 4,8	Métallique	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 4 V.V.	3 000	1 100	230 V/1 50 Hz 10	Métallique	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 5 Plus	1500 et 3000	1300	400 V*/3 50 Hz 3,4	Métallique	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer® 5 V.V.	300 à 3000	1400	230 V/1 50 Hz 12,5	Métallique	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer® 6	1500 et 3000	1300	400 V/1 50 Hz 13	Métallique	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg
Blixer® 6 V.V.	300 à 3000	1500	230 V/1 50 Hz 13	Métallique	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg

Dimensions (mm)

	A	B	C	D
Blixer® 3	420	330	210	190
Blixer® 4	480	304	226	255
Blixer® 4-3000 Blixer® 4 V.V.	480	304	226	255
Blixer® 5 Plus	500	340	270	265
Blixer® 5 V.V.	500	340	270	265
Blixer® 6/ Blixer® 6 V.V.	535	370	270	265



* 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.

