

robot coupe®



BLIXER®

Tischmodelle: Blixer® 2, Blixer® 3, Blixer® 4,
Blixer® 4 V.V., Blixer® 5, Blixer® 5 V.V., Blixer® 7, Blixer® 7 V.V.



KLINIEN - ALTERSHEIME - KINDERTAGESSTÄTTEN - RESTAURANTS

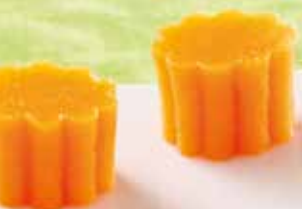
NORMALKOST



PASSIERTE KOST



FINGERFOOD



Blixer® 5 - 2V - Blixer® 5 V.V. Blixer® 7 - Blixer® 7 V.V

Schüssel aus Edelstahl:

Hohes Fassungsvermögen 5,9 oder 7,5 Liter. Zeitersparnis durch größere Verarbeitungsmenge. Der hohe Schaft der Schüssel ermöglicht die Verarbeitung flüssiger Zutaten.

Extra tiefliegendes Messer:

Verarbeitung kleiner oder großer Mengen für eine optimale Gestaltung des Speiseplans.



Abnehmbares Zubehör:

leichte Reinigung der mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile.



Blixer® Paddel:

für eine besonders feine und gleichmäßige Verarbeitung.



Gekerbtes Messer:

für die Zubereitung von passierter Kost aus gegarten oder rohen Zutaten.

Benutzerfreundlicher Soft

Touch-Handgriff:

Höherer Bedienkomfort.

Zeitschalter:

Countdown- und Stoppuhr-Funktion für präzises Arbeiten.

Blixer® 2 - Blixer® 3 Blixer® 4-1V - Blixer® 4-2V - Blixer® 4 V.V.

Edelstahlschüsseln mit Handgriff:

2,9-Liter bei **Blixer 2**
3,7-Liter bei **Blixer 3**
4,5-Liter bei **Blixer 4 und Blixer 4 V.V.**

Motorabdeckung aus Metall

für besonders hohe Belastbarkeit bei **Blixer® 4** und **Blixer® 4 V.V.**

Blixer® 4 V.V. mit stufenloser Drehzahlregelung von **300 bis 3500 U/min** für besonders große Anwendungsvielfalt und eine größere Anzahl von Verarbeitungsmöglichkeiten.



Blixer® Paddel:

bestehend aus zwei Teilen, leicht abzunehmen und einfach zu reinigen.



Gezahntes Messer

mit zum Reinigen abnehmbarer Kappe ist im Lieferumfang enthalten.

Blixer® 2 und Blixer® 3 mit einer Drehzahl von **3000 U/min**.
Blixer® 4 mit zwei Drehzahlen **1500 und 3000 U/min**.

Blixer® - die neue ausgewogene Ernährung!

NORMALKOST

Mit dem speziell für die Verpflegung im Gesundheitswesen konzipierten Blixer®, lassen sich alle Zutaten zu passierter Kost verarbeiten.

Alle Lebensmittel, ob roh oder gegart, herzhaft oder süß, als Vorspeise, Hauptgericht oder Nachtisch serviert, können so von allen Gästen zeitgleich konsumiert werden.

ZWEI EIGENSCHAFTEN IN EINEM GERÄT !

Die Blixer® vereinen die Eigenschaften zweier bekannter Geräte in einem - die eines Kutters und die eines Emulgator-Mixer-Gerätes. Das einzigartige Design gewährleistet eine vollkommen gleichmäßige Konsistenz.

EFFIZIENT:

Das Tagesgericht lässt sich in nur wenigen Minuten äußerst einfach zu texturmodifizierter Kost verarbeiten.

ROBUST, ZUVERLÄSSIG UND LANGLEBIG:

- **Leistungsfähiger für intensiven Gebrauch**, äußerst zuverlässig und langlebig.
- Motor mit Kugellagerung für geräuscharmen und erschütterungsfreien Betrieb.
- Höhere Leistung durch direkte Verbindung des Motors mit dem Zubehör.
- Einfaches Design ohne kompliziertes Antriebssystem
- **Wartungsfrei:** Keine Verschleißteile (keine Kohlebürsten).

PERFEKTE HYGIENE:

Um auch den strengsten Hygienenormen zu entsprechen, sind alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Teile leicht abzunehmen und zu reinigen.



Verarbeitungsmenge:

10 - 100



Anwender:

Kliniken - Altersheime -
Kindertagesstätten - Restaurants



Resümee:

Unsere Blixer sind schnell, leistungsfähig, einfach und robust, liefern eine einwandfreie Qualität des Endprodukts und bewahren den ursprünglichen Geschmack.

Die Besonderheiten des Blixer®

Blixer® Paddel:

patentiertes Werkzeug für ein besseres Vermischen in der Schüssel und dadurch eine bessere Homogenisierung für eine noch optimalere Verarbeitung.



Gekerbttes Messer im Lieferumfang

enthalten, zum Verarbeiten aller Zutaten in texturmodifizierter Form



Deckel

mit Dichtungsring für eine einwandfreie Abdichtung.



Die Drehzahl von 3000 U/min

gewährleistet eine äußerst feine, sehr gut auf den Bedarf der Gäste abgestimmte Konsistenz. Auch mit stufenloser Drehzahlregelung für eine noch größere Verwendungsvielfalt lieferbar.



Hohes Mittelteil der Schüssel

für das Arbeiten mit texturmodifizierter Kost.



Gesundheitswesen



Gastronomie

Emulsionen, Verrinen, Appetizer, Hummus, Tarama, Pesto usw.



Trockenmahlen, Verarbeiten trockener oder dehydrierter Nahrungsmittel zu Pulver



Vorspeisen



Hauptgerichte



Käse



PASSIERTE KOST



FINGERFOOD

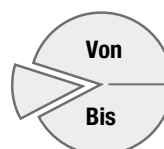


Auswahlhilfe für den richtigen Blixer®

1 > Berechnen Sie das Gesamtgewicht der zuzubereitenden Speisen.

| Durchschnittliche Portion | Zahl der zuzubereitenden Portionen | Gesamtgewicht |
|---------------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| Vorspeise | 80 g | x Portionen = g |
| Fleisch / Fisch | 100 g | x Portionen = g |
| Gemüse | 200 g | x Portionen = g |
| Nachtisch | 80 g | x Portionen = g |

Anzahl der Portionen (200 g)



2 > Suchen Sie die entsprechende Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang in den Produktbeschreibungen.



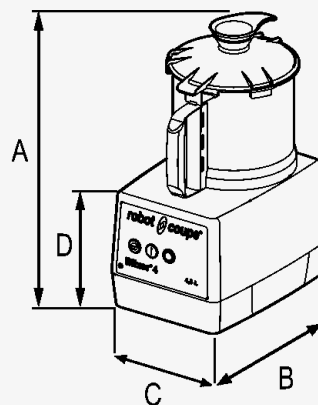
Die mit dem Blixer verarbeitenden Zutaten entsprechen der IDDSI-Klassifikation.
Erreichbare Stufen: 5, 4 und 3



| EG Norm | Eigenschaften | | | | | | | Gewicht (kg) | |
|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|--------------|--|--------------------------|-----|--------------|---------|
| | Drehzahl (U/min) | Leistung (W) | Spannung* (A) | Motorblock | Fassungsvermögen der Edelstahlschüssel | Verarbeitungsmengen (kg) | | Netto | Brutto |
| | | | | | | Von | Bis | | |
| Blixer® 2 | 3000 | 600 | 230 V/1 50 Hz - 7 | Polycarbonat | 2,9 l | Für Einzelportionen | | 10 kg | 12 kg |
| Blixer® 3 | 3000 | 750 | 230 V/1 50 Hz - 5.5 | Polycarbonat | 3,7 l | 0,3 | 2 | 12 kg | 13 kg |
| Blixer® 4 - 1V | 3000 | 900 | 230 V/1 50 Hz - 5.5 | Aus Metall | 4,5 l | 0,4 | 3 | 14 kg | 15 kg |
| Blixer® 4 - 2V | 1500 und 3000 | 1000 | 400 V*/3 50 Hz - 2.7 | Aus Metall | 4,5 l | 0,4 | 3 | 15 kg | 15 kg |
| Blixer® 4 V.V. | 300 bis 3500 | 1100 | 230 V/1 50 Hz - 4.8 | Aus Metall | 4,5 l | 0,4 | 3 | 16 kg | 17 kg |
| Blixer® 5 - 2V | 1500 und 3000 | 1500 | 400 V*/3 50 Hz - 3,4 | Aus Metall | 5,9 l | 0,5 | 3,8 | 21 kg | 23,5 kg |
| Blixer® 5 V.V. | 300 bis 3500 | 1500 | 230 V/1 50 Hz - 5.8 | Aus Metall | 5,9 l | 0,5 | 3,8 | 21,5 kg | 24 kg |
| Blixer® 7 | 1500 und 3000 | 1500 | 400 V/3 50 Hz - 3.4 | Aus Metall | 7,5 l | 0,6 | 4,8 | 22,5 kg | 25 kg |
| Blixer® 7 V.V. | 300 bis 3500 | 1500 | 230 V/1 50 Hz - 5.8 | Aus Metall | 7,5 l | 0,6 | 4,8 | 22,5 kg | 25 kg |

* Weitere Netzspannungen sind auf Anfrage lieferbar.

| | Abmessungen (in mm) | | | |
|------------------|---------------------|-----|-----|-----|
| | A | B | C | D |
| Blixer® 2 | 400 | 305 | 245 | 176 |
| Blixer® 3 | 444 | 304 | 242 | 205 |
| Blixer® 4 | 479 | 332 | 226 | 225 |
| Blixer® 5 | 540 | 365 | 280 | 270 |
| Blixer® 7 | 570 | 340 | 265 | 265 |



robot coupe®

**HERGESTELLT IN FRANKREICH
VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.**

Zentrale, Geschäftsleitung und Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

VERTRIEB

NORMEN:

Die geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60529: IP 34, EN 12852.

