

# robot coupe®



**BLIXER®**

Modèles de table : Blixer® 2, Blixer® 3, Blixer® 4,  
Blixer® 4 V.V., Blixer® 5, Blixer® 5 V.V., Blixer® 7, Blixer® 7 V.V.



**HÔPITAUX - MAISONS DE RETRAITE - CRÈCHES - RESTAURANTS**

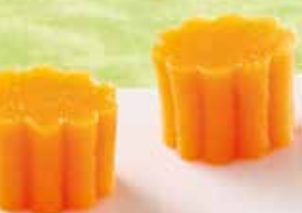
TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE



MANGER MAINS



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

### Cuve inox :

grande capacité 5,9L ou 7,5L. Gagner du temps en augmentant la quantité travaillée. La cheminée haute de la cuve permet le travail des textures liquides.

### Couteau fond de cuve :

travail des petites et des grandes quantités pour améliorer la gestion des menus.



### Accessoires

#### démontables :

nettoyage facile des pièces en contact avec les aliments.



### Bras Blixer® :

améliore la finesse et l'homogénéité de la préparation.

### Couteau denté :

pour transformer tous les ingrédients cuits ou crus en texture modifiée.

### Poignée ergonomique

#### Soft Touch :

confort d'utilisation.

### Minuterie :

compte à rebours et chronomètre. Travail de précision.

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

### Cuves inox avec poignées :

2,9 litres pour le Blixer 2  
3,7 litres pour le Blixer 3  
4,5 litres pour les 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 3500 tr/mn pour une plus grande souplesse d'utilisation et un nombre de préparations plus étendu.



### Bras Blixer® :

composé de deux parties faciles à démonter et à nettoyer.

### Couteau denté

livré en standard avec capuchon démontable pour le nettoyage.

Blixer® 2 et Blixer® 3 dotés d'une vitesse de 3000 tr/mn. Blixer® 4 doté de 2 vitesses de 1500 et 3000 tr/mn.



# Blixer® - le nouvel équilibre alimentaire !

Spécialement dédié aux cuisines du secteur de la santé, le Blixer® permet de transformer les produits bruts en textures modifiées.

Tous les aliments, crus ou cuits, salés ou sucrés, servis en entrée, en plat, en fromage ou en dessert sont ainsi consommables par tous les convives même les plus âgés.

## 2 FONCTIONS EN 1 !

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

Leur concept unique garantit une texture parfaitement homogène

### EFFICACITÉ :

Quelques minutes suffisent pour transformer le plat du jour en texture modifiée avec une grande facilité d'exécution

### ROBUSTESSE, FIABILITÉ ET LONGÉVITÉ :

- **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 pour une puissance délivrée accrue.
- Conception simple sans système d'entraînement
- **Aucune maintenance** : pas de pièce d'usure (pas de charbon).

### 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 portions :

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.

## Les spécificités du Blixer®

### Bras Blixer®

un outil breveté et indispensable pour améliorer la turbulence dans la cuve et de ce fait l'homogénéisation et la finesse de préparation.



### Couteau denté livré en standard

pour transformer facilement tous les ingrédients en textures modifiées.



### Couvercle

muni d'un joint pour une parfaite étanchéité.



### Vitesse standard de 3 000 tr/mn

garantit une texture absolument fine idéalement adaptée aux besoins des convives. Existe également en vitesse variable pour une plus grande souplesse d'utilisation.



### Cheminée de cuve haute

parfaitement adaptée au travail avec des textures modifiées.



## Santé



Entrées



Plats



Fromage



## Restauration - Gastronomie

Emulsions, verrines, mises en bouche, tapenade, houmous, tarama, Pesto...



Pulvérisations à sec, spécial « poudres » pour aliments secs ou déshydratés.

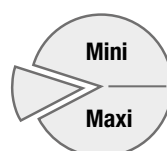


## Comment choisir son Blixer®

1 > Calculez le poids total des portions à texture modifiée à réaliser.

	Portion moyenne		Nombre de portions à réaliser		Poids total
Entrée	80 g	x	Portions =		g
Viande / Poisson	100 g	x	Portions =		g
Légume / Féculents	200 g	x	Portions =		g
Dessert	80 g	x	Portions =		g

Nombre de portions de 200 g



2 > Reportez-vous aux indications sur les quantités travaillées par opération, indiquées sur la description produit au dos de ce document.

TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE



MANGER MAINS





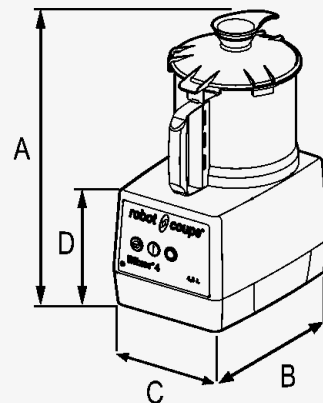
Les ingrédients transformés sur Blixer répondent à la réglementation IDDSI.  
Les textures possibles à réaliser : 5, 4 et 3.



Norme CE	Caractéristiques							Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	Support moteur	Capacité cuve inox	Quantités travaillées (Kg)		Net	Emballé
						Mini	Maxi		
<b>Blixer® 2</b>	3000	600	230 V/1 50 Hz - 7	Polycarbonate	2,9 l	Spécial Mono Portion		10 kg	12 kg
<b>Blixer® 3</b>	3000	750	230 V/1 50 Hz - 5.5	Polycarbonate	3,7 l	0,3	2	12 kg	13 kg
<b>Blixer® 4 - 1V</b>	3000	900	230 V/1 50 Hz - 5.5	Métallique	4,5 l	0,4	3	14 kg	15 kg
<b>Blixer® 4 - 2V</b>	1500 et 3000	1000	400 V*/3 50 Hz - 2.7	Métallique	4,5 l	0,4	3	15 kg	15 kg
<b>Blixer® 4 V.V.</b>	300 à 3500	1100	230 V/1 50 Hz - 4.8	Métallique	4,5 l	0,4	3	16 kg	17 kg
<b>Blixer® 5 - 2V</b>	1500 et 3000	1500	400 V*/3 50 Hz - 3,4	Métallique	5,9 l	0,5	3,8	21 kg	23,5 kg
<b>Blixer® 5 V.V.</b>	300 à 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Métallique	5,9 l	0,5	3,8	21,5 kg	24 kg
<b>Blixer® 7</b>	1500 et 3000	1500	400 V/3 50 Hz - 3.4	Métallique	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg
<b>Blixer® 7 V.V.</b>	300 à 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Métallique	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg

\* Autres voltages disponibles

	Dimensions (mm)			
	A	B	C	D
<b>Blixer® 2</b>	400	305	245	175
<b>Blixer® 3</b>	460	305	245	205
<b>Blixer® 4</b>	495	315	245	225
<b>Blixer® 5</b>	540	365	280	270
<b>Blixer® 7</b>	570	365	280	270



**robot coupe®**

**Direction Générale, France, Internationale et Marketing :**

Tél.: 01 43 98 88 33  
email : international@robot-coupe.com

**Service clients France :** Tél. : 03 85 69 50 00  
email : france@robot-coupe.fr

**Robot-Coupe Belgique :** Tél. : (071) 59 32 62  
email : info@robot-coupe.be

**Robot Coupe U.S.A.:** Tél. : 1-800-824-1646  
email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

**www.robot-coupe.com**

**DISTRIBUTEUR**

**NORMES :**

**Appareils conformes :**

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907 /2006/CE, 1935/2004/ CE, 2023/2006/ CE, 10/2011 /UE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60529: IP 34, EN 12852.

