

robot coupe®



BLIXER®

Blixer® 2 • Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

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



HÔPITAUX - MAISONS DE RETRAITE - CRÈCHES - RESTAURANTS



► Blixer® 5 Plus • Blixer® 5 V.V. • Blixer® 6 Blixer® 6 V.V.

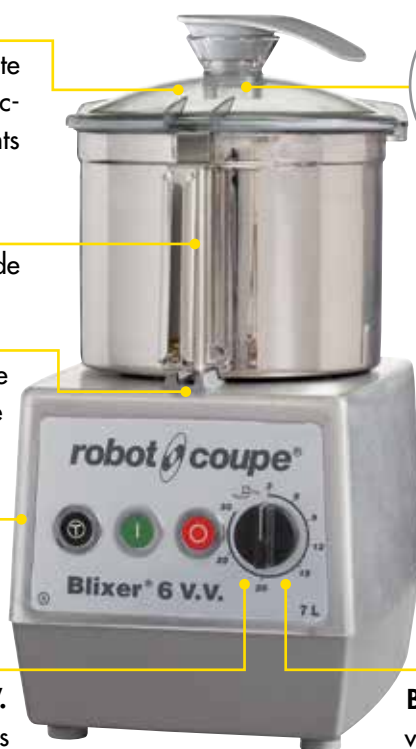
Couvercle en polycarbonate prévu pour permettre l'adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de fabrication.

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 3500 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.

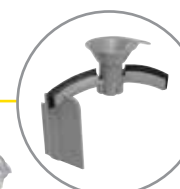


► Blixer® 2 • Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

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 racleur 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®: 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 3500 tr/mn) pour une plus grande souplesse d'utilisation





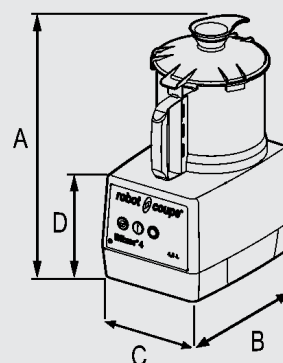
MOTEUR ASYNCHRONE

- **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.



	Caractéristiques						Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	Support moteur	Capacité cuve inox	Capacité liquide	Net	Emballé
Blixer® 2	3000	700	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonate	2,9 l	2,2 l	10,4 kg	11,5 kg
Blixer® 3	3000	750	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonate	3,7 l	2 l	12 kg	13 kg
Blixer® 4-3000	3000	900	230 V/1 50 Hz 4,8	Métallique	3,7 l	3 l	14 kg	17 kg
Blixer® 4	1500 et 3000	1000	400 V*/1 50 Hz 4,8	Métallique	4,5 l	3 l	16 kg	17 kg
Blixer® 4 V.V.	300 à 3500	1100	230 V/1 50 Hz 10	Métallique	4,5 l	3 l	16 kg	17 kg
Blixer® 5 Plus	1500 et 3000	1300	400 V*/3 50 Hz 3,4	Métallique	5,5 l	3,5 l	21 kg	24 kg
Blixer® 5 V.V.	300 à 3500	1400	230 V/1 50 Hz 12,5	Métallique	5,5 l	3,5 l	22 kg	25 kg
Blixer® 6	1500 et 3000	1300	400 V/1 50 Hz 13	Métallique	7 l	4,5 l	23 kg	25 kg
Blixer® 6 V.V.	300 à 3500	1500	230 V/1 50 Hz 13	Métallique	7 l	4,5 l	24 kg	26 kg

	Dimensions (mm)			
	A	B	C	D
Blixer® 2	389	281	210	165
Blixer® 3	420	330	210	190
Blixer® 4 Blixer® 4-3000 Blixer® 4 V.V.	480	304	226	255
Blixer® 5 Plus Blixer® 5 V.V.	500	340	270	265
Blixer® 6 Blixer® 6 V.V.	535	370	270	265



* Autres voltages disponibles

robot coupe®

Robot Coupe U.S.A., Inc.

P.O. Box 16625 Jackson, MS 39236-6625
1-800-824-1646 (601) 898-8411
FAX: (601) 898-9134
email: info@robotcoupeusa.com

www.robotcoupeusa.com

Distributor



We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance. None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.

© All rights reserved for all countries by :
ROBOTCOUPE S.N.C.