

robot coupe®



BLIXER®

Modelli da tavolo: Blixer® 2, Blixer® 3, Blixer® 4,
Blixer® 4 V.V., Blixer® 5, Blixer® 5 V.V., Blixer® 7, Blixer® 7 V.V.



OSPEDALI - CASE DI RIPOSO - ASILI NIDO - RISTORANTI

CONSISTENZA INTERA



CONSISTENZA MODIFICATA



FINGER FOOD



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

Vasca inox:

grande capacità 5,9 L o 7,5 L.
Guadagnare tempo
aumentando le quantità
lavorate.

Il canotto alto della vasca
permette la lavorazione di
consistenze liquide.

Coltello a fondo vasca:

lavorazione di piccole e
grandi dosi per migliorare la
gestione dei menu.



Accessori smontabili:

pulizia semplice dei
pezzi a contatto con gli
alimenti.



Braccio Blixer®:

migliora
l'omogeneità della
preparazione.



Coltello dentato fine:

per trasformare tutti
gli ingredienti cotti o
crudi in consistenza
modificata.

Impugnatura ergonomica Soft Touch:

Facile da maneggiare.

Timer:

Lavoro di precisione.

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

Vasche inox con maniglia:

2,9 litri per il modello **Blixer 2**
3,7 litri per il modello **Blixer 3**
4,5 litri per il modelli
Blixer 4 e Blixer 4 V.V.

Supporto motore metallico

per una maggiore robustezza
nei **Blixer® 4 e Blixer® 4 V.V.**

Blixer® 4 V.V. dotato di variatore
di velocità: da 300 a 3500
giri/min **300 a 3500 giri/min**
per una maggiore flessibilità
di utilizzo e la possibilità di
diverse preparazioni.



Braccio Blixer®:

due componenti
facili da smontare
per una migliore
pulizia



Coltello dentato fine in dotazione:

con coperchietto
smontabile per una
migliore pulizia

Blixer® 2 e Blixer® 3 dotati di
una velocità di **3000 giri/min.**
Blixer® 4 dotato di 2 velocità
di **1500 e 3000 giri/min.**

Blixer® - il nuovo equilibrio alimentare!

Il Blixer® modifica la consistenza dei cibi mantenendo inalterate le loro proprietà nutritive.

Tutti gli alimenti, crudi o cotti, salati o dolci. Antipasti, primi, secondi, formaggi o dessert possono essere serviti, anche a coloro che hanno problemi di masticazione

2 FUNZIONI IN 1!

I Blixer® associano in un unico apparecchio le qualità di due attrezzature ben note: il cutter e il frullatore / mixer.

Il suo concetto unico garantisce una consistenza perfettamente omogenea.

EFFICACIA:

Pochi minuti bastano per trasformare il piatto del giorno in un piatto a consistenza modificata con una grande facilità di esecuzione.

ROBUSTEZZA, AFFIDABILITA' E DURATA:

- **Motore industriale ad uso intensivo** per una grandissima affidabilità e durata.
- Motore montato su cuscinetti a sfera per un funzionamento silenzioso privo di vibrazioni.
- Motore in presa diretta con gli accessori per una maggiore potenza fornita.
- Progettazione semplice senza sistema di avviamento.

IGIENE PERFETTA:

Tutti i pezzi a contatto con gli alimenti si smontano facilmente per soddisfare le norme d'igiene più severe (NSF).



Numero di porzioni:

da 10 a 100



Utilizzatori:

Ospedali, Case di riposo, Asili nido, Ristoranti



In breve:

I Blixers® sono veloci, efficienti, semplici da usare e robusti. Mantengono i sapori ed i gusti dei prodotti lavorati inalterati.

Le specifiche del Blixer®

Braccio Blixer®

un attrezzo brevettato e indispensabile per migliorare la turbolenza nella vasca e quindi l'omogeneizzazione e la finezza della tritatura.



Coltello dentato fine fornito di serie per trasformare facilmente tutti gli ingredienti in consistenze modificate.



Coperchio

dotato di una guarnizione per una perfetta tenuta stagna.



Velocità standard da 3000 giri/min per garantire una consistenza molto fine adatta alle esigenze degli ospiti. Esiste anche in velocità variabile per una più grande flessibilità di utilizzo.



Canotto vasca alto

perfettamente adatto alla lavorazione delle consistenze modificate.



Salute



Antipasti



Secondi



Formaggio



Ristorazione - Gastronomia

Omogeneizzati, antipasti, finger food, salse varie, hummus, tarama, pesto...



Polverizzazione a secco, speciale "polveri" per alimenti secchi o disidratati.



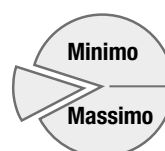
Come scegliere il proprio Blixer®

1 > Calcolare il peso totale delle porzioni a consistenza modificata da realizzare.

	Porzione media	Numero di porzioni da realizzare	Peso totale
Antipasto	80 g	x	Porzioni = g
Carne / Pesce	100 g	x	Porzioni = g
Verdure / Carboidrati	200 g	x	Porzioni = g
Dessert	80 g	x	Porzioni = g

2 > Riferirsi alle indicazioni sulle quantità lavorate per operazione indicate sulla descrizione del prodotto.

Numero di porzioni da 200 g



CONSISTENZA INTERA



CONSISTENZA MODIFICATA



FINGER FOOD





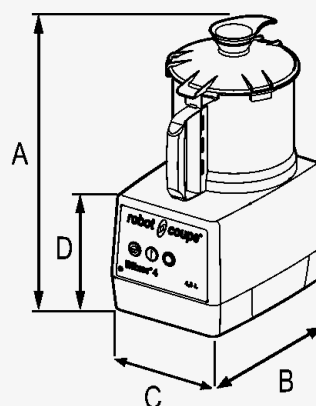
Gli ingredienti trasformati con il Blixer soddisfano le esigenze della regolamentazione IDDSI. Le consistenze che si possono realizzare: 5, 4 e 3.



Norma CE	Caratteristiche							Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Vollaggio* (Amp.)	Supporto motore	Capacità vasca inox	Quantità lavorate (Kg)		Netto	Imballato
						Minimo	Massimo		
Blixer® 2	3000	600	230 V/1 50 Hz - 7	Policarbonato	2,9 l	Speciale mono porzione		10 kg	12 kg
Blixer® 3	3000	750	230 V/1 50 Hz - 5.5	Policarbonato	3,7 l	0,3	2	12 kg	13 kg
Blixer® 4 - 1V	3000	900	230 V/1 50 Hz - 5.5	Metallico	4,5 l	0,4	3	14 kg	15 kg
Blixer® 4 - 2V	1500 e 3000	1000	400 V*/3 50 Hz - 2.7	Metallico	4,5 l	0,4	3	15 kg	15 kg
Blixer® 4 V.V.	300 a 3500	1100	230 V/1 50 Hz - 4.8	Metallico	4,5 l	0,4	3	16 kg	17 kg
Blixer® 5 - 2V	1500 e 3000	1500	400 V*/3 50 Hz - 3,4	Metallico	5,9 l	0,5	3,8	21 kg	23,5 kg
Blixer® 5 V.V.	300 a 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Metallico	5,9 l	0,5	3,8	21,5 kg	24 kg
Blixer® 7	1500 e 3000	1500	400 V/3 50 Hz - 3.4	Metallico	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg
Blixer® 7 V.V.	300 a 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Metallico	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg

* Altri voltaggi disponibili.

	Dimensioni (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®

FABBRICATO IN FRANCIA
DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da
Robot-Coupe Italia srl

via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

STANDARD:

Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907 /2006/CE, 1935/2004/ CE, 2023/2006/CE, 10/2011 /UE.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60529: IP 34, EN 12852.

