

# robot coupe®



**BLIXER®**

Modele stołowe: Blixer® 2, Blixer® 3, Blixer® 4,  
Blixer® 4 V.V., Blixer® 5, Blixer® 5 V.V., Blixer® 7, Blixer® 7 V.V.



SZPITALE - DOMY OPIEKI SPOŁECZNEJ - ŻŁOBKI - RESTAURACJE - PRODUCENCI ŻYWNOŚCI

KONSYSTENCJA NIEZMIENIONA

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

### Pojemnik ze stali nierdzewnej:

Duża pojemność: 5,9 lub 7,5l.  
Oszczędność czasu przy  
przetwarzaniu większych ilości.  
Budowa i kształt pojemnika  
umożliwia pracę z płynnymi  
konsystencjami.

### Nóż na dnie pojemnika:

Przerób dużych i małych ilości  
umożliwia lepsze zarządzanie  
menu.



### Wyjmowane akcesoria:

Łatwe czyszczenie  
elementów mających  
kontakt z żywnością.



### Ramię Blixer®:

Zwiększa precyzję  
i powtarzalność  
przygotowywanych  
potraw.



### Nóż ząbkowany:

Przekształcanie  
składników  
gotowanych lub  
surowych w potrawy  
o różnej konsystencji.

### Ergonomiczny uchwyt soft touch:

Komfort użytkowania.

### Zegar:

Odliczanie do końca pracy i  
minutnik, umożliwia precyzyjną  
pracę.

KONSYSTENCJA ZMODYFIKOWANA



## Blixer® 2 - Blixer® 3

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

### Zbiornik z nierdzewnej stali z uchwytem:

2,9 l modeli **Blixer 2**  
3,7 l modeli **Blixer 3**  
4,5 l modeli  
**Blixer 4 i Blixer 4 V.V.**

### Metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość w wyposażeniu **Blixer® 4 i Blixer® 4 V.V.**

**Blixer® 4 V.V.** wyposażony w  
płynną regulację prędkości  
od **300 do 3500 obr/min**  
zapewnia wygodniejsze  
użytkowanie i przygotowanie  
większej ilości potrawy w  
krótszym czasie.



### Ramię Blixer®:

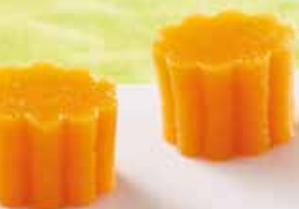
składa się z dwóch  
części łatwych do  
wymontowania i  
czyszczenia.



**Nóż z nacięciami  
w standardowym  
wyposażeniu z  
rozbieralną nakładką  
dla mycia.**

**Blixer® 2 i Blixer® 3** mają 1  
prędkość **3000 obr/min.**  
**Blixer® 4** wyposażony w 2  
prędkości **1500 i 3000 obr/min.**

JEDZENIE PALCAMI



# Bliker® - nowa równowaga żywieniowa!

Przeznaczony specjalnie do domów opieki społecznej, szpitali oraz w kuchni ośrodkach zdrowia, Bliker® umożliwia zmianę konsystencji surowych, gotowanych i zamrożonych produktów.

Wszystkie produkty spożywcze, surowe i gotowane, słone i słodkie, podawane jako przystawka, danie główne, ser lub deser mogą być od teraz spożywane przez wszystkich, nawet najstarsze, osoby.

## 2 URZĄDZENIA W 1!

Modele Bliker® skupiają w jednym urządzeniu właściwości dwóch znanych urządzeń: cutter/wilka i malaksera.

Ich unikalna koncepcja gwarantuje idealnie jednorodną teksturę.

### SKUTECZNOŚĆ:

Wystarczy kilka minut, aby danie dnia przekształcić w danie o zmienionej konsystencji i to przy dużej łatwości wykonania.

### SOLIDNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I DŁUGOTRWAŁOŚĆ:

- **Silnik do maszyn** przemysłowych nadający się, dzięki swej wyjątkowej trwałości i niezawodności, do intensywnej eksploatacji.
- Ustawiony na łożysku kulowym, co zapewnia cichą pracę i eliminuje drgania.
- Silnik sprzężony bezpośrednio z akcesorium dla zwiększenia mocy wyjściowej.
- Prosta konstrukcja bez układu napędowego
- **Żadnych czynności obsługi:** brak części zużywalnych i szczotek węglowych.

### DOSKONAŁA HIGIENA:

Wszystkie części pozostające w kontakcie z żywnością dają się łatwo wymontować i oczyścić, dzięki czemu spełniają najbardziej ścisłe normy w zakresie higieny (NSF).



## Liczba porcji:

od 10 do 100



## Cel:

Szpital, Dom opieki społecznej, Żłobki, Restauracje



## W skrócie:

Posiadają bardzo dużo zalet: szybkość, skuteczność, prosta obsługa, wytrzymałość, doskonała jakość produktu końcowego, zachowanie smaku potraw.

## Specyficzne cechy bliksera

### Ramię Bliker®

opatentowane, niezastąpione rozwiązanie, które poprawia turbulencje w zbiorniku, a tym samym zapewnia większą jednorodność i rozdrobnienie przygotowywanego produktu.



**Nóż z nacięciami** dostarczany w standardzie, aby łatwo przekształcić wszystkie składniki w żywność o zmienionej konsystencji.



### Pokrywa

Wypożyczona w uszczelkę zapewniającą doskonałą szczelność.



### Standardowa prędkość 3000 obr./min

gwarantuje absolutnie delikatną konsystencję idealnie dostosowaną do potrzeb gości. Dostępny również w wersji z płynną regulacją prędkości dla bardziej elastycznego użytkowania.



**Wysoka tuleja wału napędowego** umożliwia obróbkę dużej ilości płynów dzięki czemu doskonale nadający się do pracy z żywnością o zmienionej konsystencji.



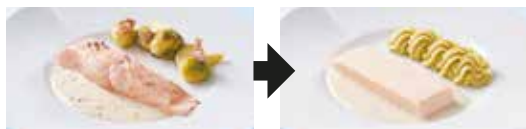
## Zdrowie



Przystawki



Dania główne



Ser



## Lokale gastronomiczne

Emulsje, terriny, przekąski, tapenady, humusy, taramy, sosy pesto itd.



Proszkowanie na sucho, specjalne „proszki” do suchych lub liofilizowanych produktów spożywczych.

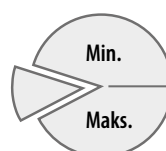


## Jak wybrać Bliker® ?

1 > Oblicz całkowitą masę porcji o zmodyfikowanej konsystencji do przygotowania.

	Średnia porcja	Liczba porcji do przygotowania	Waga całkowita
Przystawki	80 g	x ..... Porcje =	g
Mięso/Ryby	100 g	x ..... Porcje =	g
Warzywa/Rośliny strączkowe	200 g	x ..... Porcje =	g
Deser	80 g	x ..... Porcje =	g

Liczba porcji 200g



2 > Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi ilości przetwarzanej jednorazowo, zamieszczonymi w opisie produktu.

KONSYSTENCJA NIEZMIENIONA



KONSYSTENCJA ZMODYFIKOWANA



JEDZENIE PALCAMI





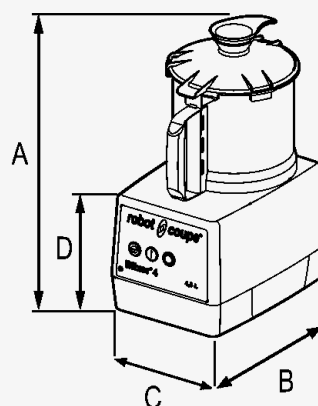
Składniki przetwarzane przez Blixer spełniają normy IDDSI.  
Konsystencje możliwe do uzyskania poziomu: 5, 4 i 3.



Normy UE	Charakterystyka							Waga (kg)	
	Prędkość (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	Podstawa silnika	Pojemnik z nierdzewnej stali	Przetwarzane ilości (w kg)		Netto	Brutto
						Min.	Maks.		
<b>Blixer® 2</b>	3000	700	230 V/1 50 Hz - 7	Z poliwęglanu	2,9 l	Specjalny do pojedynczych porcji		10 kg	11 kg
<b>Blixer® 3</b>	3000	750	230 V/1 50 Hz - 5.5	Z poliwęglanu	3,7 l	0,3	2	12 kg	13 kg
<b>Blixer® 4 - 1V</b>	3000	900	230 V/1 50 Hz - 5.5	Z metalu	4,5 l	0,4	3	14 kg	15 kg
<b>Blixer® 4 - 2V</b>	1500 i 3000	1000	400 V*/3 50 Hz - 2.7	Z metalu	4,5 l	0,4	3	15 kg	15 kg
<b>Blixer® 4 V.V.</b>	300 do 3500	1100	230 V/1 50 Hz - 4.8	Z metalu	4,5 l	0,4	3	16 kg	17 kg
<b>Blixer® 5 - 2V</b>	1500 i 3000	1500	400 V*/3 50 Hz - 3,4	Z metalu	5,9 l	0,5	3,8	21 kg	23,5 kg
<b>Blixer® 5 V.V.</b>	300 do 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Z metalu	5,9 l	0,5	3,8	21,5 kg	24 kg
<b>Blixer® 7</b>	1500 i 3000	1500	400 V/3 50 Hz - 3.4	Z metalu	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg
<b>Blixer® 7 V.V.</b>	300 do 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Z metalu	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg

\* Możliwość innych napięć

	Wymiary (mm)			
	A	B	C	D
<b>Blixer® 2</b>	389	281	210	165
<b>Blixer® 3</b>	444	304	242	205
<b>Blixer® 4</b>	479	332	226	225
<b>Blixer® 5</b>	540	365	280	270
<b>Blixer® 7</b>	570	340	265	265



**robot coupe®**

**SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI  
PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.**

**Dyrekcja Generalna Francja**

**Dział międzynarodowy i marketing :**

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

email : international@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com**

**DYSTRYBUTOR**

**NORMY :**

**Aparatura wykonana zgodnie z :**

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

