

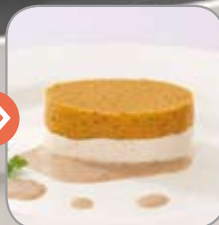
robot coupe®

NOVO



BLIXER®

Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20



HOSPITAIS - LARES - HOTEIS - RESTAURANTES

► Blixer® 8 - Blixer® 10 - Blixer® 15 - Blixer® 20

ERGONOMIA

- **Tampa transparente Grande Visão**, para um controlo permanente e fácil dos trabalhos em curso.
- **Lavagem na máquina.**
- **Possibilidade de acrescentar líquidos ou sólidos** durante a preparação.
- Sistema de engate central da cuba para **montagem fácil.**
- **Montagem e desmontagem ultra fácil e rápida** da tampa.

CONFORTO

- **Novas pegas de cuba** para uma boa preensão.
- **Pega de preensão na traseira da máquina** para facilitar a deslocação.
- Tampa com junta para **vedação perfeita.**

PERFORMANCE

- **Lâmina fundo de cuba inox** com novo perfil de facas, exclusivo Robot-Coupe, para uma perfeita homogeneidade dos produtos trabalhados e óptima qualidade de corte.
- **Chaminé central de cuba alta** para trabalhar preparações líquidas.
- **Braço raspador de cuba** e **tampa** facilmente desmontáveis.



POTÊNCIA

- **Motor assíncrono** muito potente de uso intenso para muito grande fiabilidade e longevidade.

HIGIENE

- Todas as peças desmontam-se facilmente para uma **limpeza simples** da máquina.
- **Suporte de motor plano** para limpeza fácil.



Fornecido com:



Lâmina com **facas micro-dentadas**, para realizar **menus de textura modificada crus ou cozinhados** assim como **preparações muito finas e homogêneas**.

BLIXER®: Um conceito único



Os produtos extra:

2 funções em 1

- Os Blixers® associam numa máquina as qualidades de dois aparelhos bem conhecidos: o cúter e o blender/mixer. Os Blixers® permitem realizar menus de textura modificada (entradas, pratos, sobremesas) para o sector da saúde.

Eficazes :

- Graças à sua grande capacidade líquida, à tampa com braço raspador e junta de vedação. Estes modelos permitem realizar com grande facilidade todos os trabalhos de trituras.

Fiáveis :

- Segurança na tampa e um bloqueio do motor impedem qualquer acesso à lâmina durante o funcionamento e asseguram uma utilização dos aparelhos com toda a segurança.

Higiene perfeita :

- Todas as peças em contacto alimentar desmontam-se e limpam-se facilmente, para satisfazer as mais estritas normas de higiene.



Número de refeições :

de 25 a 400



Utilizadores :

Restaurantes, hotéis, lares, creches, Laboratórios farmacêuticos, Indústria agro-alimentar...



Em resumo :

Têm todos os trunfos para seduzir: Rápidos, eficazes, simples, robustos, uma qualidade de produto acabado impecável, uma restituição inalterada do sabor e do gosto.



► Saúde - Alimentação de textura modificada

Possibilidades de fabricos que se adaptam a todos os tipos de alimentação Entradas - Pratos - Sobremesas - Crus ou cozinhados

Desde 1991, Robot-Coupe desenvolveu, em parceria com os profissionais da restauração e da saúde, o conceito dos Blixers®, destinados às pessoas que têm problemas para se alimentarem. Os Blixers® permitem realizar muito simplesmente uma alimentação saborosa, sadia e equilibrada, designadamente graças à possibilidade de triturar homogeneamente alimentos crus.



► Lâmina

- De modo a assegurar um resultado de corte perfeito, Robot-Coupe desenvolveu um novo perfil de lâminas patenteadas para uma óptima qualidade de corte. Estas lâminas são perfeitamente equilibradas a fim de evitar qualquer vibração.

Fornecido em standard:

- Lâmina 2 facas dentadas para o Blixer 8
- Lâmina 3 facas dentadas para os Blixer 10/15/20



- Afiação dentada para realizar trituras, preparações muito finas e de textura homogênea.
- Para um resultado de óptima qualidade, é importante regular o afastamento das lâminas e levar em conta as quantidades máximas de trabalho.

► Motor assíncrono

- Motor industrial de uso intensivo** para grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado em rolamento de esferas para funcionamento **silencioso** e isento de qualquer vibração.
- Motor em ligação directa com o acessório :
 - **aumento da potência emitida**
 - sem sistema complexo de accionamento.
- Nenhuma manutenção** : sem peças de desgaste (sem carvões).
- Veio de motor em inox.



O Blixer® que corresponde às suas necessidades

Que quantidade preparada por operação?	Especial Mono Porção	300 gr a 2 kg	400 gr a 3 kg			500 gr a 3,5 kg		600 gr a 4,5 kg	
Está equipado em trifásica?	Não	Não	Sim	Não	Não	Sim	Não	Sim	Não

Aqui está o seu Blixer®



Que quantidade preparada por operação?	1 kg a 5 kg	2 kg a 6,5 kg	3 kg a 10 kg	3 kg a 13 kg	4 kg a 15 kg	4 kg a 20 kg	6 kg a 30 kg	6 kg a 45 kg
Está equipado em trifásica?	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

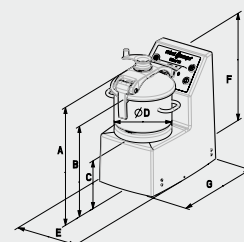
Aqui está o seu Blixer®



Norma CE	Características					Peso (kg)	
	Velocidade (Rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.) 50 Hz	Capacidade cuba inox	Capacidade líquido	líquido	embalado
Blixer® 8	1500 e 3000	2 200	400V~3 / 5,5	8 litros	4,4 litros	40 kg	52 kg
Blixer® 8 V.V.	300 a 3500	2 200	230V~1 / 21	8 litros	4,4 litros	40 kg	52 kg
Blixer® 10	1500 e 3000	2 600	400V~3 / 6	11,5 litros	5,3 litros	45 kg	57 kg
Blixer® 10 V.V.	300 a 3500	2 600	230V~1 / 21	11,5 litros	5,3 litros	45 kg	57 kg
Blixer® 15	1500 e 3000	3 000	400V~3 / 6,5	15 litros	7,2 litros	49 kg	62 kg
Blixer® 15 V.V.	300 a 3500	3 000	400V~3 / 11,6	15 litros	7,2 litros	49 kg	62 kg
Blixer® 20	1500 e 3000	4 400	400V~3 / 10,1	20 litros	7,8 litros	75 kg	88 kg
Blixer® 20 V.V.	300 a 3500	4 400	400V~3 / 13,6	20 litros	7,8 litros	75 kg	88 kg

* Outras voltagens disponíveis.

	Dimensões (em mm)						
	A	B	C	D	E	F	G
Blixer® 8 - Blixer® 8 V.V.	595	445	255	280	315	525	545
Blixer® 10 - Blixer® 10 V.V.	670	520	280	280	345	600	560
Blixer® 15 - Blixer® 15 V.V.	690	540	300	320	370	620	615
Blixer® 20 - Blixer® 20 V.V.	770	620	315	320	380	700	630



robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS :

Máquinas conformes com :

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE «ROHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN 12100 - 1 e 2 - 2003, EN 60204 - 1 (2006), EN 12852, IP 55, IP 34.

