

robot coupe®



BLIXER®

Modelos de mesa: Blixer® 2, Blixer® 3, Blixer® 4,
Blixer® 4 V.V., Blixer® 5, Blixer® 5 V.V., Blixer® 7, Blixer® 7 V.V.



HOSPITAIS - LARES - CRECHES - RESTAURANTES

TEXTURA INTEIRA



TEXTURA MODIFICADA



COMER COM AS MÃOS



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

Cuba em inox:

grande capacidade 5,9 L ou 7,5 L. Ganho de tempo com maior quantidade processada. A chaminé alta da cuba permite trabalhar texturas líquidas.

Lâmina de fundo de cuba:

Para trabalhar pequenas e grandes quantidades e melhorar a gestão das ementas.



Acessórios

desmontáveis:

limpeza fácil das peças em contacto com os alimentos.



Braço Blixer® :

Para uma preparação mais cremosa e homogênea.



Lâmina dentada:

para transformar todos os ingredientes cozidos ou crus em textura modificada.

Pega ergonómica

Soft Touch:

Conforto na utilização.

Temporizador:

contagem decrescente e cronómetro. Trabalho de precisão.

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

Cubas inox com pega:

2,9 litros para o Blixer 2
3,7 litros para o Blixer 3
4,5 litros para os
Blixer 4 e Blixer 4 V.V.

Suporte motor metálico

para maior robustez nos
Blixer® 4 e Blixer® 4 V.V.

Blixer® 4 V.V. com variador de velocidades de **300 a 3500 rpm**, para maior versatilidade de utilização e maior diversidade de preparações.



Braço Blixer®:

constituído por duas partes fáceis de desmontar e limpar.



Lâmina dentada

fornecida em **standard**, com tampa desmontável para a limpeza.

Blixer® 2 e Blixer® 3 com velocidade de **3000 rpm**.

Blixer® 4 com duas velocidades de **1500 e 3000 rpm**.

Blixer® - o novo equilíbrio alimentar!

Especialmente dedicado às cozinhas do setor da saúde, o Blixer® permite transformar os produtos crus em texturas modificadas.

Todos os alimentos, crus e cozidos, salgados ou doces, servidos como entrada, prato principal, queijo ou sobremesa podem assim ser consumidos por todos os utentes, mesmo os mais idosos.

2 FUNÇÕES EM 1!

Os Blixers® associam numa máquina as qualidades de dois aparelhos bem conhecidos: o cúter e o blender / mixer.

A sua conceção única garante uma textura perfeitamente homogénea.

EFICÁCIA:

Alguns minutos são suficientes para transformar o prato do dia em textura modificada com uma grande facilidade de execução.

ROBUSTEZ, FIABILIDADE E LONGEVIDADE:

- **Motor industrial de uso intensivo** de grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado em rolamento de esferas para funcionamento silencioso e isento de qualquer vibração.
- Motor com transmissão direta ao acessório para maior potência.
- Fabrico simples sem sistema de acionamento.
- **Nenhuma manutenção:** sem peças de desgaste (sem carvões).

HIGIENE PERFEITA:

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



Número de doses:

de 10 a 100



Utilizadores:

Hospitais, Lares, Creches, Restaurantes



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.

Particularidades do Blixer®

Braço Blixer®

uma ferramenta patenteada e indispensável para melhorar a turbulência na cuba e por conseguinte, a homogeneização e cremosidade da preparação. .



Faca dentada fornecida de base, para transformar facilmente todos os ingredientes em texturas modificadas.



Tampa

Com uma borracha de alta vedação para uma perfeita estanquidade.



Velocidade padrão de 3000 rpm garante uma textura perfeitamente fina e idealmente adaptada às necessidades dos utentes. Existe também com velocidade variável, para uma utilização mais flexível.



Chaminé de cuba alta

perfeitamente adaptada ao trabalho com texturas modificadas.



Saúde



Entradas



Pratos



Queijo



Restauração - Gastronomia

Emulsões, verrines, entradas, tapenade, humus, taramasalata, Pesto...



Pulverizações a seco, especial "pós" para alimentos secos ou desidratados.

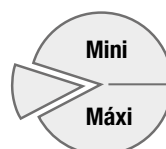


Como escolher o seu Blixer®

1> Calcule o peso total das doses com textura modificada a realizar.

	Dose média	Número de doses a realizar	Peso total
Entrada	80 g	x	Doses = g
Carne / Peixe	100 g	x	Doses = g
Legume / Carboidratos	200 g	x	Doses = g
Sobremesa	80 g	x	Doses = g

Número de doses de 200 g



2> Confira as indicações sobre as quantidades trabalhadas por operação, constantes na descrição do produto.

TEXTURA INTEIRA



TEXTURA MODIFICADA



COMER COM AS MÃOS





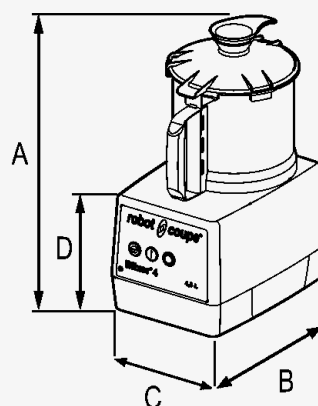
Os ingredientes transformados com Blixer cumprem a regulamentação IDDSI. As texturas que é possível realizar: 5, 4 e 3.



Norma CE	Características							Peso (kg)	
	Velocidade (rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	Suporte motor	Capacidade cuba inox	Quantidades processadas (kg)		líquido	embalado
						Mini	Máxi		
Blixer® 2	3000	600	230 V/1 50 Hz - 7	Policarbonato	2,9 l	Especial mono doses		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	Metálico	4,5 l	0,4	3	14 kg	15 kg
Blixer® 4 - 2V	1500 e 3000	1000	400 V*/3 50 Hz - 2.7	Metálico	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	Metálico	4,5 l	0,4	3	16 kg	17 kg
Blixer® 5 - 2V	1500 e 3000	1500	400 V*/3 50 Hz - 3.4	Metálico	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	Metálico	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	Metálico	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	Metálico	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg

* Outras voltagens disponíveis.

	Dimensões (em 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®

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

Direcção geral, França, internacional e Marketing :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons

94300 Vincennes - 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, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907 /2006/CE, 1935/2004/ CE, 2023/2006/CE, 10/2011 /UE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60529: IP 34, EN 12852.

