

# robot coupe®

 **BLIXER®**  
Blixer® 2

**NUEVO**



**RESTAURANTES - CATERING - RESIDENCIAS PARA ANCIANOS - GUARDERIAS**



## ▶ Blixer® 2

**NUEVO**

### EFICAZ

Cuba inoxidable de 2,9 litros con asa muy ergonómica.



Brazo rascador constituido por dos partes fáciles de desmontar y limpiar.

### ROBUSTO

Motor industrial de uso intensivo para una mayor longevidad.



### PRACTICO

Tapa de policarbonato provista de una junta para una estanqueidad perfecta.

### HIGIENE

Desmontaje fácil de las piezas en contacto con los alimentos para limpiezas frecuentes.

### PORCIONES REDUCIDAS

Diseñado especialmente para procesar pequeñas cantidades (de 200 g a 1,5 kg).



Entregado con una cuchilla dentada.

## ▶ Gastronomía

«La herramienta indispensable para la cocina de moda en el universo de la alta gastronomía y catering».

- Verrines
- Aperitivos
- Zakouskis
- Sifones
- Cromesquis
- Emulsiones
- Tapenade
- Humus
- Tarama
- Guacamole
- Pesto
- Paté de anchoas
- Paté de pimientos



- Reduce en polvo alimentos secos o deshidratados:  
Champiñones, pimientos, frutos secos, chocolate azúcar glas.

# BLIXER®: Un concepto único



## Ventajas de los Blixers®:

### 2 funciones en 1 !

- Los Blixers® reúnen en una máquina las cualidades de dos aparatos bien conocidos: el cutter y la batidora.

El Blixer® 2 permite realizar:

- menús de textura modificada (primer plato, segundo plato y postre) por ración para el sector de la salud.
- preparaciones para «verrines», aperitivos, sifones, emulsiones o especialidades de tipo “tapenade”, pesto, guacamole, etc.

### Eficaces:

- Gracias a su gran capacidad líquida y su tapa con brazo rascador y junta hermética, estos modelos permiten preparar con gran facilidad todo tipo de alimentos triturados, aún aquellos destinados a la alimentación por cánula.

### Fiables:

- El dispositivo de seguridad en la tapa y el freno del motor impiden acceder a la cuchilla mientras el aparato está en funcionamiento, ofreciendo una gran seguridad en la utilización.

### Higiene perfecta:

- Todas las piezas que están en contacto con los alimentos se desmontan y se limpian con gran facilidad, conforme a las normas de higiene más estrictas.



## Número de cubiertos:

2 a 15



## Usuarios:

Restaurantes, catering, residencias para ancianos, guarderías, ...



## En resumen:

Los Blixers® son rápidos, eficientes, fáciles de usar y robustos. Esto garantiza un perfecto acabado del producto final que guarda todas las cualidades y sabores de los alimentos triturados.



## Salud - Alimentación de textura modificada

Posibilidades de preparaciones que se adaptan a todo tipo de platos crudos o cocidos : Primer plato - Segundo plato - Postre

Desde 1991, Robot-Coupe desarrolla en cooperación con los profesionales de la restauración del sector sanitario el concepto de Blixers®, destinado a personas que tienen dificultades para alimentarse. Los Blixers® permiten realizar fácilmente una alimentación sabrosa, sana y equilibrada, gracias sobre todo a la posibilidad de triturar alimentos crudos.



## ▶ Calcular el peso total de las preparaciones texturizadas que hay que realizar por comida

Entrante o postre	Peso de la ración	X	Número de comidas texturizadas	=	
	gr		Comidas		gr

Ejemplo 80 gr X 10 Comidas = 800 gr

Plato principal	Peso de la ración	X	Número de comidas texturizadas	=	
	gr		Comidas		gr

Ejemplo 300 gr X 10 Comidas = 3 000 gr

## ▶ El Blixer® que responde a sus necesidades

¿Qué cantidad procesada por operación?	Especial ración pequeña	0,3 gr a 2 kg	0,4 gr a 2,5 kg	0,4 gr a 3,5 kg	0,5 gr a 4,5 kg	4 kg a 15 kg	6 kg a 20 kg	6 kg a 30 kg	6 kg a 45 kg			
¿Dispone de tomas trifásicas?	No	No	Sí	No	No	Sí	No	Sí	No	Sí	Sí	Sí

Este es su Blixer®



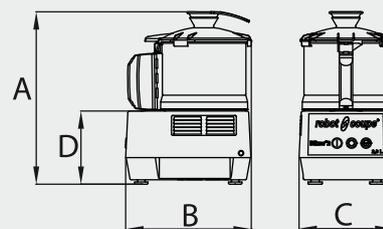
## ▶ MOTOR DE INDUCCION

- **Motor asíncrono industrial de uso intensivo** que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamientos de bolas que permite un funcionamiento **silencioso** y sin vibraciones.
- Motor en toma directa con el accesorio:
- **Mayor potencia**  
- sistema sencillo de accionamiento
- **No es necesario el mantenimiento**: las piezas no se desgastan (no hay carbón).
- Eje motor de acero inoxidable.



### Dimensiones (en mm)

	A	B	C	D
Blixer® 2	389	281	210	165



Norma CE

	Características						Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	Soporte del motor	Capacidad de la cuba inoxidable	Capacidad líquida	Peso	con embalaje
Blixer® 2	3 000	700	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonato	2,9 l	2,2 l	14	16

\*Existen otros voltajes.

**robot coupe®**

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPÉ s.n.c

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :

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

94305 Vincennes Cedex - France

http://www.robot-coupe.com

email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España :

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73

Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

Email : robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

**www.robot-coupe.com**

### DISTRIBUIDOR

### NORMAS :

#### Aparatos conformes :

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene : EN 292 - 1 y 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 12852.

