

# robot coupe®

## BLIXER®

Blixer® 2 • Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

Blixer® 5 Plus • Blixer® 5 V.V. • Blixer® 6 • Blixer® 6 V.V.



HÔPITAUX - MAISONS DE RETRAITE - CRÈCHES - RESTAURANTS

## ▶ Blixer® 5 Plus • Blixer® 5 V.V. • Blixer® 6 Blixer® 6 V.V.

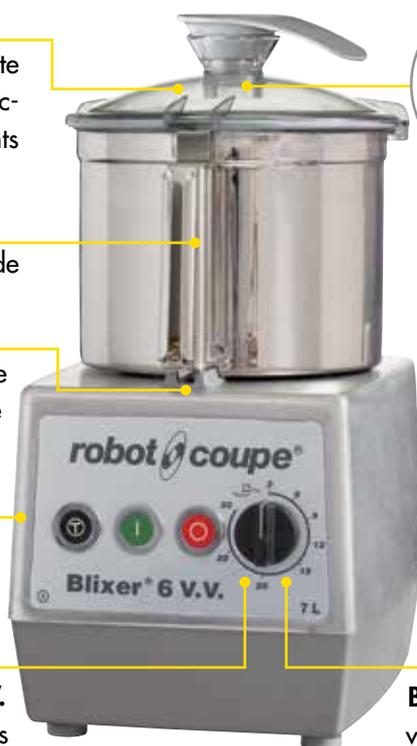
Couvercle en polycarbonate prévu pour permettre l'adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de fabrication.

Verrouillage automatique de la cuve.

Déverrouillage très simple de la cuve grâce à une gâchette intégrée dans la poignée.

Support moteur métallique pour une plus grande robustesse.

Blixer® 5 V.V. et Blixer® 6 V.V. dotés d'une plage de vitesses de 300 à 3500 tr/mn.



Bras racleur composé de deux parties faciles à démonter et à nettoyer.



Couteau denté livré en standard pour les Blixer® 5 Plus et Blixer® 5 V.V.



Couteau denté tout inox entièrement démontable pour le Blixer® 6 et Blixer® 6 V.V.

Blixer® 5 Plus et Blixer® 6 dotés de 2 vitesses de 1500 et 3000 tr/mn.

## ▶ Blixer® 2 • Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

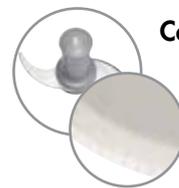
Cuves inox avec poignées :  
2,9 litres pour le Blixer 2  
3,7 litres pour le Blixer 3  
4,5 litres pour les  
Blixer 4 et Blixer 4 V.V.

Support moteur métallique pour une plus grande robustesse sur Blixer® 4 et Blixer® 4 V.V.

Blixer® 4 V.V. doté d'une plage de vitesses de 300 à 3500 tr/mn pour une plus grande souplesse d'utilisation et un nombre de préparations plus étendu.



Bras racleur composé de deux parties faciles à démonter et à nettoyer.



Couteau denté livré en standard avec capuchon démontable pour le nettoyage.

Blixer® 2 et Blixer® 3 dotés d'une vitesse de 3000 tr/mn.

Blixer® 4 doté de 2 vitesses de 1500 et 3000 tr/mn.

# BLIXER®: Un concept unique



## Les Plus Produits :

### 2 fonctions en 1 !

- Les Blixers® réunissent en une machine les qualités de deux appareils bien connus : le cutter et le blender/mixer. Les Blixers® permettent de réaliser facilement des repas mixés crus ou cuits, liquides, semi-liquides ou pâteux.

### Efficaces :

- Grâce à leur grande capacité liquide, leur couvercle avec bras racleur et joint d'étanchéité, ces modèles permettent de réaliser avec une grande facilité tous les travaux de mixés, même l'alimentation par sonde.

### Fiables :

- Une sécurité de couvercle et un frein moteur empêchent tout accès au couteau en cours de fonctionnement et assurent une utilisation de ces appareils en toute sécurité.

### Hygiène parfaite :

- Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent et se nettoient facilement, pour répondre aux normes d'hygiène les plus strictes (NSF).



## Nombre de couverts :

de 10 à 100



## Utilisateurs :

Hôpitaux, Maisons de retraite,  
Crèches, Restaurants



## En bref :

Ils ont tous les atouts pour séduire : rapides, efficaces, simples, robustes, une qualité de produit fini irréprochable, une restitution inchangée de la saveur et du goût.



## Possibilités de fabrication

### SANTÉ

#### Alimentation à la cuillère

- Hachages : viandes, poissons...
- Mousses : crudités, poissons...
- Purées de légumes
- Compotes de fruits crus ou cuits.



#### Alimentation semi-liquide

A partir des préparations à la cuillère, il suffit de diluer la préparation :

- soupes / veloutés
- viande hachée + sauce
- purée + liquide (bouillon, lait...)
- compotes de fruits + sirop ou eau.



#### Alimentation liquide

(utilisation par sonde)

- Potages et toutes les préparations qui doivent être liquéfiées.



### GASTRONOMIE

- Beurres composés : beurres d'escargots, de saumon, maître d'hôtel...
- Sauces : verte, mayonnaise, rouille, rémoulade, émulsionnée à la crème, à la tomate, au persil...
- Broyages pour bisques : langoustines, homards, crustacés...



### LABORATOIRES PHARMACEUTIQUES ET CHIMIQUES

- Broyages : plantes, graines, poudres cristallines, comprimés...
- Mélanges : homogénéisation de solides, fabrication d'onguents, de crèmes, de pâtes...

## Les spécificités du Blixer®



Racleur de cuve et de couvercle



Couteau avec lames micro-dentées



Cheminée de cuve haute pour travailler de grandes capacités liquides



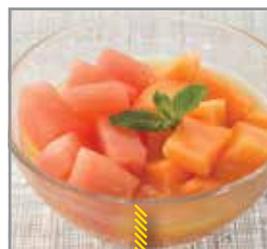
Vitesse de 3000 tr/min pour affiner le produit



Couvercle muni d'un joint pour une parfaite étanchéité



Existe en vitesse variable (de 300 à 3500 tr/mn) pour une plus grande souplesse d'utilisation



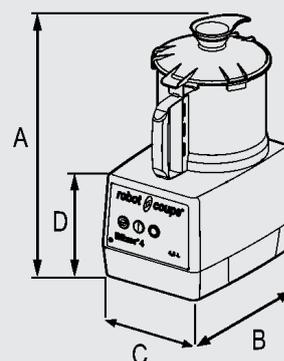
## MOTEUR ASYNCHRONE

- **Moteur industriel à usage intensif** pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
  - **puissance délivrée accrue**
  - pas de système complexe d'entraînement.
- **Aucune maintenance** : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.



	Caractéristiques						Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	Support moteur	Capacité cuve inox	Capacité liquide	Net	Emballé
<b>Blixer® 2</b>	3000	700	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonate	2,9 l	2,2 l	10,4 kg	11,5 kg
<b>Blixer® 3</b>	3000	750	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonate	3,7 l	2 l	12 kg	13 kg
<b>Blixer® 4-3000</b>	3000	900	230 V/1 50 Hz 4,8	Métallique	3,7 l	3 l	14 kg	17 kg
<b>Blixer® 4</b>	1500 et 3000	1000	400 V*/1 50 Hz 4,8	Métallique	4,5 l	3 l	16 kg	17 kg
<b>Blixer® 4 V.V.</b>	300 à 3500	1100	230 V/1 50 Hz 10	Métallique	4,5 l	3 l	16 kg	17 kg
<b>Blixer® 5 Plus</b>	1500 et 3000	1300	400 V*/3 50 Hz 3,4	Métallique	5,5 l	3,5 l	21 kg	24 kg
<b>Blixer® 5 V.V.</b>	300 à 3500	1400	230 V/1 50 Hz 12,5	Métallique	5,5 l	3,5 l	22 kg	25 kg
<b>Blixer® 6</b>	1500 et 3000	1300	400 V/1 50 Hz 13	Métallique	7 l	4,5 l	23 kg	25 kg
<b>Blixer® 6 V.V.</b>	300 à 3500	1500	230 V/1 50 Hz 13	Métallique	7 l	4,5 l	24 kg	26 kg

	Dimensions (mm)			
	A	B	C	D
<b>Blixer® 2</b>	389	281	210	165
<b>Blixer® 3</b>	420	330	210	190
<b>Blixer® 4</b> <b>Blixer® 4-3000</b> <b>Blixer® 4 V.V.</b>	480	304	226	255
<b>Blixer® 5 Plus</b> <b>Blixer® 5 V.V.</b>	500	340	270	265
<b>Blixer® 6</b> <b>Blixer® 6 V.V.</b>	535	370	270	265



\* Autres voltages disponibles

**robot coupe®**

**Robot Coupe U.S.A., Inc.**

P.O. Box 16625 Jackson, MS 39236-6625  
1-800-824-1646 (601) 898-8411  
FAX: (601) 898-9134  
email: info@robotcoupeusa.com

**www.robotcoupeusa.com**

**Distributor**



We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance. None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.

© All rights reserved for all countries by :  
ROBOTCOUPE S.N.C.