

# robot coupe®

 Blixer® 23 • Blixer® 30 • Blixer® 45 • Blixer® 60



HÔPITAUX - MAISONS DE RETRAITE - CRÈCHES - RESTAURANTS

# ► Blixer® 23 • 30 • 45 • 60

## TABLEAU DE BORD

- **Minuterie** de 0 à 15 minutes. A l'arrêt de la machine, répétition automatique du temps de travail précédemment sélectionné.
- **Boutons de commande affleurants en inox** pour un nettoyage facile et une longévité accrue.
- **Voyants de sécurité** pour une utilisation en toute sécurité.
- Commandes par **impulsions** pour une meilleure précision de coupe.

## COUPEAU FOND DE CUVE

- Une exclusivité Robot-Coupe pour une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petites quantités.

## CUVE

- **Cuve basculante** pour faciliter les opérations de vidage.
- **Cuve amovible**, une exclusivité Robot-Coupe, pour un nettoyage facilité.

## CHÂSSIS

- **Construction tout inox** avec un système 3 pieds largement dimensionnés :
  - pour une parfaite stabilité de la machine et une utilisation en toute sécurité.
  - pour un encombrement réduit.
  - pour un nettoyage facilité.

## COUVERCLE

- Couvercle en **polycarbonate transparent** pour un meilleur contrôle des préparations en cours de réalisation.
- Couvercle **étanche** ne nécessitant qu'un seul mouvement pour sa fixation.
- **Basculement du couvercle** étudié de façon à éviter l'écoulement de liquide sur le bloc moteur.
- **Ouverture centrale du couvercle** prévue pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.
- **Couvercle et joint démontables** en un tour de main pour un nettoyage en profondeur.

## BRAS RACLEUR

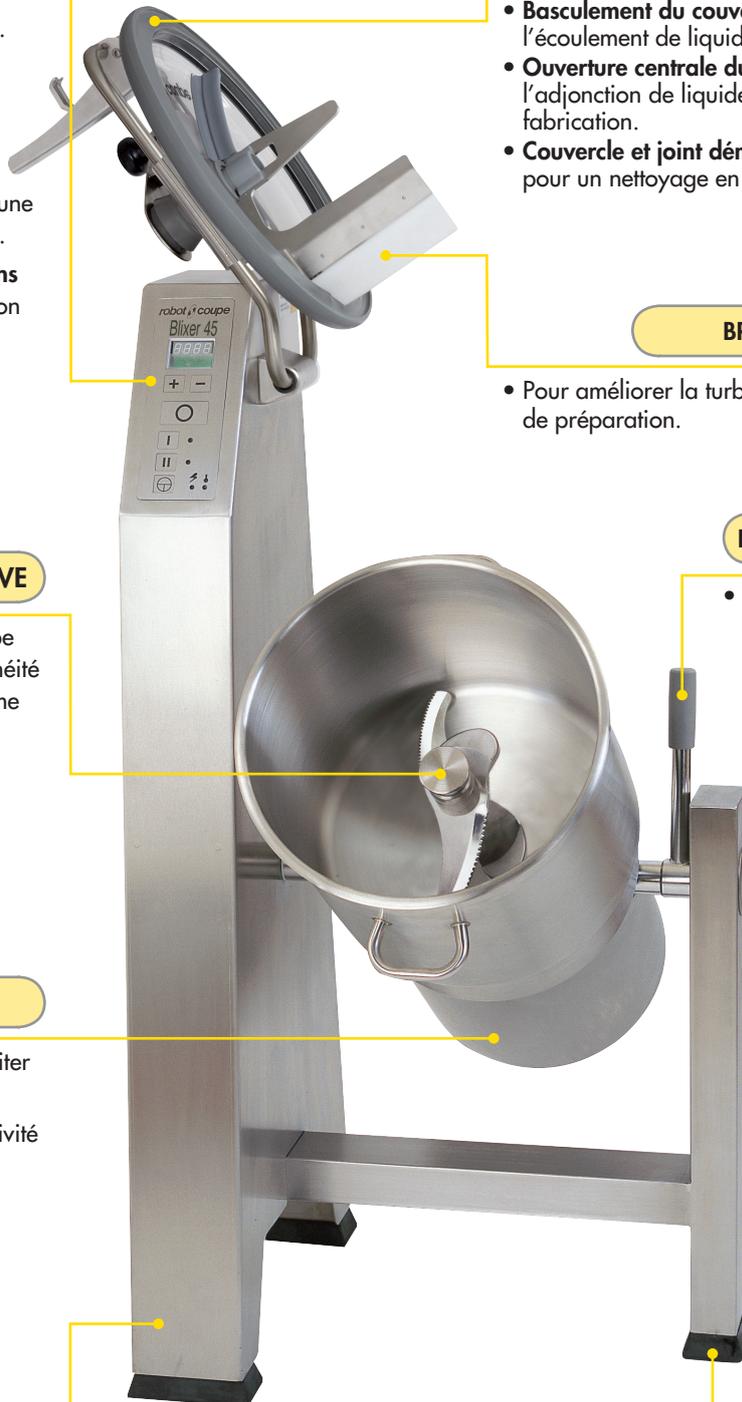
- Pour améliorer la turbulence et de ce fait la finesse de préparation.

## LEVIER DE BLOCAGE DE CUVE

- Ergonomique qui permet de basculer la cuve en position intermédiaire et à l'horizontale.

## ROULETTES

- **3 roulettes escamotables** pour un déplacement facile permettant le nettoyage de la surface de travail.



# LES BLIXER®



## 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.

### Efficacité :

- 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.

### Facilité d'utilisation :

- Construction tout inox dotée d'une cuve amovible et basculante pour faciliter les opérations de vidage et de nettoyage.
- Tableau de bord conçu pour une utilisation simple et sûre et équipé avec minuterie pour un meilleur contrôle des préparations.



### Nombre de couverts :

de 100 à 3000 +



### Quantité travaillée par opération :

de 4 à 45 kg



### Cible :

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 FABRICATIONS

### SANTÉ

#### ALIMENTATION À LA CUILLÈRE

- Hachages : viandes, poissons...
- Mousses : légumes, poissons...
- Purées de légumes
- Compotes de fruits.



#### 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.



### TRAVAUX TRAITEURS

- **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 PHARMARCEUTIQUES ET CHIMIQUES

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

Modèles	Blixer 23	Blixer 23	Blixer 23	Blixer 23
Capacité cuve (litre)	23	28	45	60
Vitesses (tr/mn)	1500 à 3000	1500 à 3000	1500 à 3000	1500 à 3000
Minuterie	●	●	●	●
Nombre de couverts	100 à 400 +	100 à 500 +	200 à 1000 +	300 à 3000 +
Quantités maximales travaillées	4 à 15 kg	4 à 20 kg	6 à 30 kg	6 à 45 kg

## COUTEAUX

Afin d'assurer un résultat de coupe parfait, Robot-Coupe a développé un **nouveau profil de lames** brevetées pour une qualité de coupe optimale. Ces lames sont **parfaitement équilibrées** afin d'éviter toutes vibrations.



**Affûtage denté** pour la réalisation de mixés, de préparations très fines et de texture homogène.



Couteau 2 lames dentées livré en standard

Pour un résultat de qualité optimale, il est important de régler l'écartement de vos lames et de tenir compte des quantités maximales de travail.

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment. © Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe s.n.c.

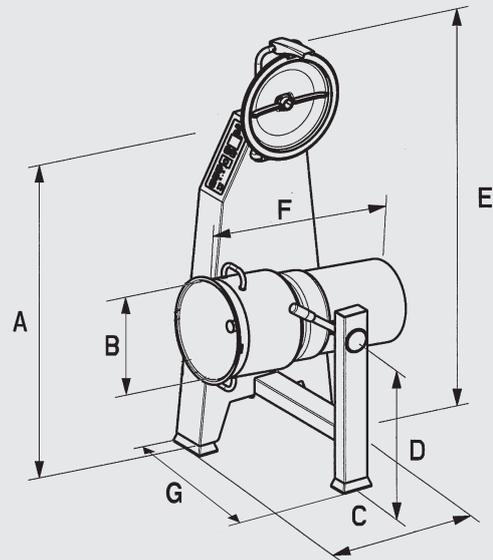
En tant que spécialiste de la préparation culinaire, Robot-Coupe propose l'offre la plus complète en Blixers avec des modèles de 2,9 à 60 litres.



	Caractéristiques					Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)	Voltage*	Capacité cuve inox	Net	Emballé
<b>Blixer® 23</b>	1500 & 3000	4500	11	400V/50 Hz/3	23 litres	110	131
<b>Blixer® 30</b>	1500 & 3000	5400	23	400V/50 Hz/3	28 litres	110	131
<b>Blixer® 45</b>	1500 & 3000	9000	35	400V/50 Hz/3	45 litres	138	165
<b>Blixer® 60</b>	1500 & 3000	11000	20	400V/50 Hz/3	60 litres	150	177

Autres voltages disponibles

Dimensions (en mm)				
	Blixer 23	Blixer 30	Blixer 45	Blixer 60
<b>A</b>	1250	1250	1400	1400
<b>B</b>	320	360	400	450
<b>C</b>	600	600	600	600
<b>D</b>	590	590	640	640
<b>E</b>	1620	1620	1800	1820
<b>F</b>	800	800	870	870
<b>G</b>	700	720	760	810



**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](http://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.