

# robot coupe<sup>®</sup>

**NOUVEAU**

 **BLIXER<sup>®</sup>**

Blixer<sup>®</sup> 8 • Blixer<sup>®</sup> 10 • Blixer<sup>®</sup> 15 • Blixer<sup>®</sup> 20



**HÔPITAUX - MAISONS DE RETRAITE - CRÈCHES - RESTAURANTS**

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

## ERGONOMIE

- **Couvercle transparent Grande Vision**, pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation. **Nettoyage au lave-vaisselle.**
- **Possibilité d'adjonction de liquides ou d'ingrédients** en cours de fabrication.
- Système d'accrochage central de la cuve pour un **montage facile.**
- **Montage et démontage ultra facile et rapide** du couvercle.

## CONFORT

- **Nouvelles poignées de cuve** pour une bonne préhension.
- **Poignée de préhension à l'arrière de la machine** pour un déplacement facilité.
- Couvercle muni d'un joint pour une **parfaite étanchéité.**

## PERFORMANCE

- **Couteau fond de cuve inox** avec nouveau profil de **lames micro-dentées brevetées**, une exclusivité Robot-Coupe, pour des textures modifiées fines et homogènes et une qualité de coupe optimale.
- **Remontée centrale de cuve haute** pour le travail des préparations liquides.
- **Bras racleur de cuve** et **couvercle** facilement démontables.



## PUISSANCE

- **Moteur asynchrone** très puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.

## HYGIENE

- Toutes les pièces se démontent facilement pour un **nettoyage facilité** de la machine.
- **Support moteur plat** pour un nettoyage facile.



## Livré avec :



Couteau avec **lames micro-dentées** pour la réalisation de **menus à texture modifiée crus ou cuits**, de préparations très fines et homogènes.

# 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 des menus à texture modifiée (entrées, plats, desserts) pour le secteur de la santé.

### 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.

### 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.



## Nombre de couverts :

de 25 à 400



## Utilisateurs :

Restaurants, traiteurs, maisons de retraite, crèches, laboratoires pharmaceutiques, industrie agro-alimentaire...



## 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.



## ► Santé - Alimentation à texture modifiée

Possibilités de fabrications qui s'adaptent à tous les types d'alimentation  
Entrées - Plats - Desserts - Crus ou cuits

Depuis 1991, Robot-Coupe a développé en partenariat avec les professionnels de la restauration de la santé le concept des Blixers®, à destination des personnes ayant des problèmes pour s'alimenter. Les Blixers® permettent de réaliser très simplement une alimentation savoureuse, saine et équilibrée notamment grâce à la possibilité de mixer des aliments crus.



## ► 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 toute vibration.

### Livré en standard :

- Couteau 2 lames dentées pour le Blixer 8
- Couteau 3 lames dentées pour les Blixer 10/15/20



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

## ► 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.



# Le Blixer® qui correspond à vos besoins

Quelle quantité travaillée par opération ?	<b>Spécial Mono Portion</b>	<b>300 gr à 2 kg</b>	<b>400 gr à 3 kg</b>		<b>500 gr à 3,5 kg</b>		<b>600 gr à 4,5 kg</b>	
Etes-vous équipé en triphasé ?	<b>Non</b>	<b>Non</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Non</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Oui</b>

Voici votre Blixer®



Quelle quantité travaillée par opération ?	<b>1 kg à 5 kg</b>		<b>2 kg à 6,5 kg</b>		<b>3 kg à 10 kg</b>		<b>3 kg à 13 kg</b>		<b>4 kg à 15 kg</b>		<b>4 kg à 20 kg</b>		<b>6 kg à 30 kg</b>		<b>6 kg à 45 kg</b>	
Etes-vous équipé en triphasé ?	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>									

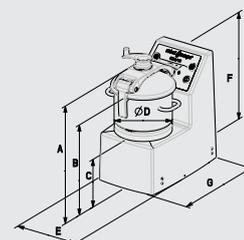
Voici votre Blixer®



	Caractéristiques					Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp) 50 Hz	Capacité cuve inox	Capacité liquide	net	emballé
<b>Blixer® 8</b>	1500 et 3000	2200	400 V~3 / 5,5	8 litres	4,4 litres	40 kg	52 kg
<b>Blixer® 8 V.V.</b>	300 à 3500	2200	230 V~1 / 21	8 litres	4,4 litres	40 kg	52 kg
<b>Blixer® 10</b>	1500 et 3000	2600	400 V~3 / 6	11,5 litres	5,3 litres	45 kg	57 kg
<b>Blixer® 10 V.V.</b>	300 à 3500	2600	230 V~1 / 21	11,5 litres	5,3 litres	45 kg	57 kg
<b>Blixer® 15</b>	1500 et 3000	3000	400 V~3 / 6,5	15 litres	7,2 litres	49 kg	62 kg
<b>Blixer® 15 V.V.</b>	300 à 3500	3000	400 V~3 / 11,6	15 litres	7,2 litres	49 kg	62 kg
<b>Blixer® 20</b>	1500 et 3000	4400	400 V~3 / 10,1	20 litres	7,8 litres	75 kg	88 kg
<b>Blixer® 20 V.V.</b>	300 à 3500	4400	400 V~3 / 13,6	20 litres	7,8 litres	75 kg	88 kg

\* Autres voltages disponibles

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



**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.

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.