

robot coupe®

BLIXER®

Modelli da tavolo: Blixer® 2, Blixer® 3, Blixer® 4,
Blixer® 4 V.V., Blixer® 5, Blixer® 5 V.V., Blixer® 7, Blixer® 7 V.V.



OSPEDALI - CASE DI RIPOSO - ASILI NIDO - RISTORANTI

CONSISTENZA INTERA



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

Vasca inox:
grande capacità 5,9 L o 7,5 L.
Guadagnare tempo aumentando le quantità lavorate.
Il canotto alto della vasca permette la lavorazione di consistenze liquide.

Coltello a fondo vasca:
lavorazione di piccole e grandi dosi per migliorare la gestione dei menu.



Accessori smontabili:
pulizia semplice dei pezzi a contatto con gli alimenti.

Braccio Blixer®:
migliora l'omogeneità della preparazione.

Coltello dentato fine:
per trasformare tutti gli ingredienti cotti o crudi in consistenza modificata.

Impugnatura ergonomica Soft Touch:
Facile da maneggiare.

Timer:
Lavoro di precisione.



CONSISTENZA MODIFICATA



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

Vasche inox con maniglia:
2,9 litri per il modello **Blixer 2**
3,7 litri per il modello **Blixer 3**
4,5 litri per il modelli **Blixer 4 e Blixer 4 V.V.**

Supporto motore metallico
per una maggiore robustezza nei **Blixer® 4 e Blixer® 4 V.V.**

Blixer® 4 V.V. dotato di variatore di velocità: da 300 a 3500 giri/min **300 a 3500 giri/min** per una maggiore flessibilità di utilizzo e la possibilità di diverse preparazioni.

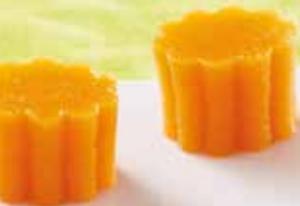
Braccio Blixer®:
due componenti facili da smontare per una migliore pulizia

Coltello dentato fine in dotazione:
con coperchietto smontabile per una migliore pulizia

Blixer® 2 e Blixer® 3 dotati di una velocità di **3000 giri/min.**
Blixer® 4 dotato di 2 velocità di **1500 e 3000 giri/min.**



FINGER FOOD



Blixer® - il nuovo equilibrio alimentare!

CONSISTENZA INTERA

Il Blixer® modifica la consistenza dei cibi mantenendo inalterate le loro proprietà nutritive.

Tutti gli alimenti, crudi o cotti, salati o dolci. Antipasti, primi, secondi, formaggi o dessert possono essere serviti, anche a coloro che hanno problemi di masticazione

2 FUNZIONI IN 1!

I Blixer® associano in un unico apparecchio le qualità di due attrezzature ben note: il cutter e il frullatore / mixer.

Il suo concetto unico garantisce una consistenza perfettamente omogenea.

EFFICACIA:

Pochi minuti bastano per trasformare il piatto del giorno in un piatto a consistenza modificata con una grande facilità di esecuzione.

ROBUSTEZZA, AFFIDABILITA' E DURATA:

- Motore industriale ad uso intensivo per una grandissima affidabilità e durata.
- Motore montato su cuscinetti a sfera per un funzionamento silenzioso privo di vibrazioni.
- Motore in presa diretta con gli accessori per una maggiore potenza fornita.
- Progettazione semplice senza sistema di avviamento.

IGIENE PERFETTA:

Tutti i pezzi a contatto con gli alimenti si smontano facilmente per soddisfare le norme d'igiene più severe (NSF).



Numero di porzioni:

da 10 a 100



Utilizzatori:

Ospedali, Case di riposo, Asili nido, Ristoranti



In breve:

I Blixers® sono veloci, efficienti, semplici da usare e robusti. Mantengono i sapori ed i gusti dei prodotti lavorati inalterati.



Le specifiche del Blixer®

Braccio Blixer®

un attrezzo brevettato e indispensabile per migliorare la turbolenza nella vasca e quindi l'omogeneizzazione e la finezza della tritatura.



Coltello dentato fine fornito di serie per trasformare facilmente tutti gli ingredienti in consistenze modificate.



Coperchio

dotato di una guarnizione per una perfetta tenuta stagna.



Velocità standard da 3000 giri/min per garantire una consistenza molto fine adatta alle esigenze degli ospiti. Esiste anche in velocità variabile per una più grande flessibilità di utilizzo.



Canotto vasca alto

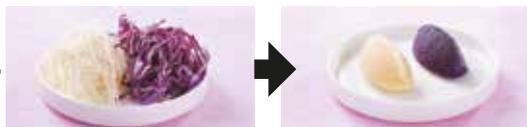
perfettamente adatto alla lavorazione delle consistenze modificate.



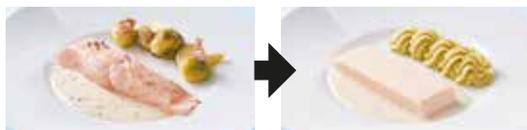
Salute



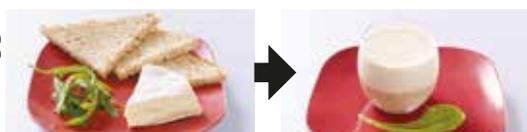
Antipasti



Secondi



Formaggio



Ristorazione - Gastronomia

Omogeneizzati, antipasti, finger food, salse varie, hummus, tarama, pesto...



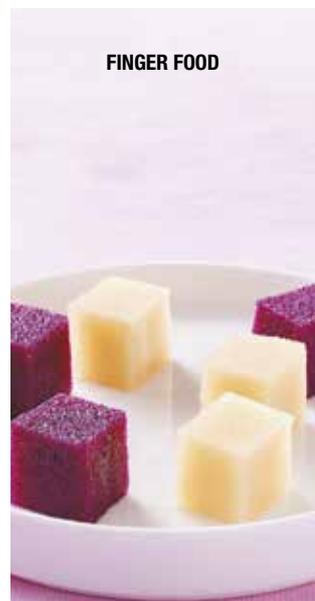
Polverizzazione a secco, speciale "polveri" per alimenti secchi o disidratati.



CONSISTENZA MODIFICATA



FINGER FOOD

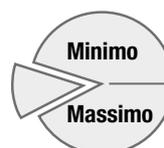


Come scegliere il proprio Blixer®

1 > Calcolare il peso totale delle porzioni a consistenza modificata da realizzare.

	Porzione media	Numero di porzioni da realizzare	Peso totale
Antipasto	80 g	x	Porzioni = g
Carne / Pesce	100 g	x	Porzioni = g
Verdure / Carboidrati	200 g	x	Porzioni = g
Dessert	80 g	x	Porzioni = g

Numero di porzioni da 200 g



2 > Riferirsi alle indicazioni sulle quantità lavorate per operazione indicate sulla descrizione del prodotto.



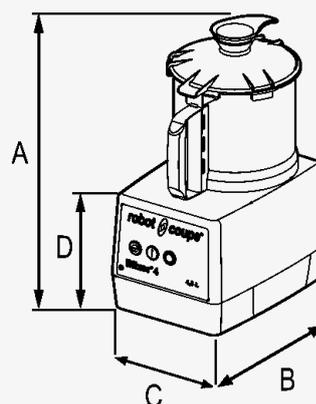
Gli ingredienti trasformati con il Blixer soddisfano le esigenze della regolamentazione IDDSI. Le consistenze che si possono realizzare: 5, 4 e 3.



Norma CE	Caratteristiche							Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Vollaggio* (Amp.)	Supporto motore	Capacità vasca inox	Quantità lavorate (Kg)		Netto	Imballato
						Minimo	Massimo		
Blixer® 2	3000	700	230 V/1 50 Hz - 7	Policarbonato	2,9 l	Speciale mono porzione		10 kg	11 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	Metallico	4,5 l	0,4	3	14 kg	15 kg
Blixer® 4 - 2V	1500 e 3000	1000	400 V*/3 50 Hz - 2.7	Metallico	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	Metallico	4,5 l	0,4	3	16 kg	17 kg
Blixer® 5 - 2V	1500 e 3000	1500	400 V*/3 50 Hz - 3.4	Metallico	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	Metallico	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	Metallico	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	Metallico	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg

* Altri voltaggi disponibili.

	Dimensioni (in mm)			
	A	B	C	D
Blixer® 2	389	281	210	165
Blixer® 3	444	304	242	205
Blixer® 4	479	332	226	225
Blixer® 5	540	365	280	270
Blixer® 7	570	340	265	265



**FABBRICATO IN FRANCIA
DA ROBOT-COUCPE S.N.C.**

**Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :**

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

**Distribuito in Italia da
Robot-Coupe Italia srl**

via Stelloni Levante 24/a
44012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

STANDARD:

Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

