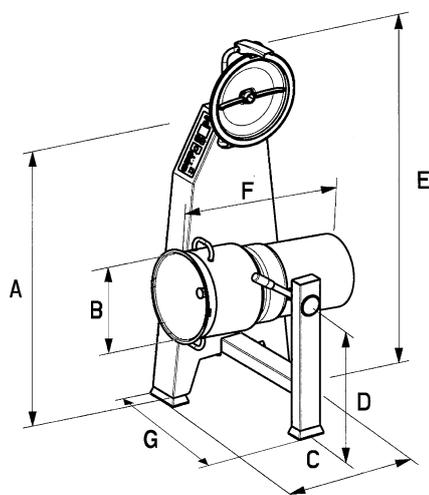


robot coupe®

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

Dimensioni (in mm)



	23	30	45	60
A	1250	1250	1400	1400
B	320	360	400	450
C	600	600	600	600
D	590	590	640	640
E	1620	1620	1800	1820
F	800	800	870	870
G	700	720	760	810

Norma CE

Caratteristiche elettriche

Velocità 1500 - 3000 giri/min

400 V/50 Hz - Trifase

Blixer 23 : 4500 W - 18 Amp.

Blixer 30 : 5000 W - 18 Amp.

Blixer 45 : 6700 W - 24 Amp.

Blixer 60 : 10 000 W - 35 Amp.

Altri voltaggi : a richiesta.

Peso

Blixer 23 : Netto 110 kg - con imballo 131 kg

Blixer 30 : Netto 110 kg - con imballo 131 kg

Blixer 45 : Netto 138 kg - con imballo 165 kg

Blixer 60 : Netto 150 kg - con imballo 177 kg

In qualità di precursore e di leader nel settore, la Robot-Coupe propone la gamma più completa di Blixers con una gamma di modelli da **3,5 a 60 litri**.



STANDARD : APPARECCHI CONFORMI :

(In accordo con la norma UNI CEI EN 45014 - ISO/IEC2)

• Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE. • E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate : - UNI EN 292-1/-2, - EN 60204-1, 1992, - EN 50081-1/-2, EN 50082 -1/-2, EN 55014, EN 55104, EN 12852.

INDICE DI PROTEZIONE : - IP 65 per i pulsanti dei comandi. - IP 34 per gli apparecchi.



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

Direzione Generale, Francia, Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da Robot-Coupe Italia srl

Via Stelloni Levante 24/a
 40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

ROBOT-COUCPE si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche degli apparecchi. Le informazioni che figurano in questo documento non contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi momento.
 © Ogni diritto riservato per tutte le nazioni dalla ROBOT-COUCPE S.N.C.

robot coupe®



Blixer® 23 • Blixer® 30

Blixer® 45 • Blixer® 60

NOVITÀ



OSPEDALI - CASE DI RIPOSO - ASILI NIDO - RISTORANTI

Blixer® 23 • 30 • 45 • 60

Quadro comandi

- **Timer** da 0 a 15 minuti. All'arresto dell'apparecchio, ripetizione automatica del tempo di lavoro selezionato precedentemente.
- **Pulsanti di comando sporgenti in acciaio inox** per una pulizia più semplice e una maggiore durata.
- **Spie di sicurezza** per un utilizzo perfettamente sicuro.
- Comando a **impulsi** (turbo) per una migliore precisione di taglio.

Coltello a fondo vasca

- Un'esclusività della Robot-Coupe per una perfetta omogeneità degli alimenti lavorati anche a piccole dosi.

Vasca

- **Vasca a ribaltamento** per facilitare le operazioni di vuotatura.
- **Vasca amovibile**, un'esclusività della Robot-Coupe, per una pulizia più semplice.

Intelaiatura

- **Struttura interamente in acciaio inox** con un sistema a 3 zampe di dimensioni assai larghe:
 - per una perfetta stabilità dell'apparecchio e un utilizzo completamente sicuro.
 - per un ingombro ridotto.
 - per una pulizia più semplice.

Coperchio

- Coperchio in **policarbonato trasparente** per un miglior controllo delle preparazioni in via di realizzazione.
- Coperchio a **tenuta stagna** che richiede un solo movimento per essere fissato.
- **Ribaltamento del coperchio** ideato in modo da evitare la caduta di liquidi sul blocco motore.
- **Apertura centrale del coperchio** prevista per l'aggiunta di liquidi o d'ingredienti durante la lavorazione.
- **Coperchio e guarnizione smontabili** in un attimo per una pulizia più approfondita.

Braccio impastatore

- Previsto per staccare gli ingredienti che s'incollano sulle pareti della vasca per ottenere una preparazione regolare ed omogenea.

Leva di blocco della vasca

- Di forma ergonomica, consente di ribaltare la vasca in posizioni intermedie oppure in posizione orizzontale.

Rotelle

- **3 rotelle estraibili** per uno spostamento più semplice che consentono la pulizia del piano di lavoro.





I vantaggi prodotto :

2 funzioni in 1! :

- I Blixer associano in un unico apparecchio le qualità di due apparecchi ben noti: il cutter e il frullatore / mixer. I Blixer permettono di realizzare facilmente preparazioni frullate crude o cotte, liquide, semiliquide o dense.

Efficacia :

- Grazie allo loro grande capacità liquida, al loro coperchio con braccio raschiatore e guarnizione stagna, questi modelli permettono di realizzare con estrema facilità tutti i lavori di frullatura, persino l'alimentazione per sonda.

Facilità di utilizzo :

- Costruzione interamente in inox con un ingombro ridotto dotata di una vasca amovibile e ribaltabile per facilitare le operazioni di vuotatura e di pulizia.
- Quadro comandi realizzato per un utilizzo semplice e sicuro e dotato di un timer per un controllo migliore delle preparazioni.



Numero di coperti :
da 100 a 3000 +



Quantità lavorate per operazione :
da 4 a 45 kg



Destinato a :
Ospedali, Case di riposo, Asili nido, Ristoranti



In breve :

I Blixers sono veloci, efficienti, semplici da usare e robusti. Inoltre mantengono i sapori ed i gusti dei prodotti lavorati.

POSSIBILITÀ DI UTILIZZO

LAVORI SETTORE OSPEDALIERO E SCUOLE

ALIMENTI AL CUCCHIAIO

- Triti di carni, pesci ecc.
- Purè di verdure
- Mousses di legumi, pesci ecc.
- Frullati di frutta, verdura ecc.



ALIMENTI SEMILQUIDI

E' necessario aggiungere liquidi (brodo vegetale od animale, acqua, olio ecc.).

- Triti di carne (brodo od olio)
- Purè (brodo, latte o burro)
- Frullati (sciroppi, latte ecc.)
- Zuppe (brodo od alio)



ALIMENTI LQUIDI (utilizzo con sonda)

Anche qui è necessario aggiungere liquidi, ma in quantità maggiore. (circa 30%)

- Verdure, carni, pesce, frutta ecc.



LAVORI GASTRONOMIE

- Patè di lumache, salmone ecc.
- **Salse :** pesto maionese, senape, aglio
- **Emulsioni :** panna, pomodoro ecc.
- **Triti finissimi :** prezzemolo, crostacei, mandorle, pesto ecc.
- Maionese o altre salse



LAVORI SETTORE LABORATORI FARMACEUTICI/CHIMICI

- **Triti :** piante, semi, polveri cristalline, compresse ecc..
- **Emulsioni :** Omogeneizzazioni di vari prodotti, creme, unguenti, paste ecc.

Modelli	Blixer 23	Blixer 30	Blixer 45	Blixer 60
Capacità vasca (in litri)	23	28	45	60
Velocità (giri/min)	1500 - 3000	1500 - 3000	1500 - 3000	1500 - 3000
Timer	●	●	●	●
Numero di coperti	100 - 400 +	100 - 500 +	200 - 1000 +	300 - 3000 +
Quantità massime lavorate	4 - 15 kg	4 - 20 kg	6 - 30 kg	6 - 45 kg

COLTELLI



Lame dentate per la realizzazione di miscugli, di preparazioni molto fini e di consistenze omogenee.

Per garantire un taglio d'ottima qualità, la Robot-Coupe ha messo a punto un **nuovo profilo di lame** brevettate per una qualità di taglio ottimale. Queste lame **perfettamente equilibrate** allo scopo di evitare le vibrazioni sono disponibili con tre tipi di affilatura diversa.



Coltello a 2 lame dentata fornito di serie

Per un risultato di taglio ottimale, è importante regolare la distanza delle vostre lame e di tenere conto delle quantità massime di lavoro (si veda la tabella).