

robot coupe®

NUOVO

 **BLIXER®**

Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20



OSPEDALI - CASE DI RIPOSO - ASILI NIDO - RISTORANTI - PASTICCERIE

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

ERGONOMIA

- **Coperchio trasparente con grande visibilità** per un facile controllo delle preparazioni in via di realizzazione. **Pulizia in lavastoviglie.**
- **Possibilità di aggiungere liquidi o ingredienti** in fase di preparazione.
- Sistema di aggancio centrale della vasca per un **montaggio semplice.**
- **Montaggio e smontaggio molto semplice e rapido** anche del coperchio.

IGIENE

- Tutti i pezzi si smontano facilmente per **una pulizia più semplice** dell'apparecchio.
- Supporto motore piano per una pulizia più facile.

COMFORT

- **Nuove impugnature della vasca** per una presa migliore.
- **Impugnatura nella parte posteriore dell'apparecchio** per spostarlo più facilmente.
- Coperchio dotato di una guarnizione per una **perfetta tenuta.**

PERFORMANCE

- **Coltello in inox con un nuovo profilo di lame**, un'esclusiva Robot-Coupe, per una perfetta omogeneizzazione dei prodotti lavorati e una qualità di taglio ottimale.
- **Canotto di tenuta liquidi della vasca alto**, per la lavorazione di preparazioni liquide.
- **Pala raschiatrice della vasca e coperchio facilmente smontabili.**



POTENZA

- **Potente motore asincrono** progettato per un uso intensivo ed un alto livello di affidabilità e durata.



Fornito con:



Coltello con **lame dentate fini** per realizzare **menu a consistenza modificata crudi o cotti**, preparazioni delicate ed omogenee.

BLIXER®: Un concetto unico



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 menu a consistenza modificata (antipasti, piatto principale, dessert) nel campo della salute.

Efficaci :

- Grazie alla loro grande capacità, al loro coperchio con braccio raschiatore e guarnizione stagna, questi modelli permettono di realizzare con estrema facilità tutti i lavori di emulsione.

Affidabili :

- Un coperchio estremamente sicuro e un freno motore che impediscono di accedere ai coltelli durante il funzionamento garantiscono un utilizzo di questi apparecchi in tutta sicurezza.

Igiene perfetta :

- Tutte le componenti della macchina a contatto con gli alimenti si smontano facilmente per soddisfare le norme d'igiene più severe.



Numero di coperti :

da 25 a 400



Utilizzatori :

Ristoranti, rosticcerie, case di riposo, asili nido, laboratori farmaceutici, industria agroalimentare....



In breve :

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



Salute - Alimentazione a consistenza modificata

Possibilità di lavorazioni che si adattano a tutti i tipi di alimentazione
Antipasti, Piatti principali, Dessert (crudi o cotti)

Dal 1991 Robot-Coupe ha messo a punto, in collaborazione con i professionisti della ristorazione nel campo della salute, il concetto dei Blixer, destinati a persone che soffrono di problemi di masticazione e deglutizione. I Blixer permettono di realizzare in modo molto semplice cibi saporiti, sani ed equilibrati grazie alla possibilità di frullare anche alimenti crudi.



Coltello

- Per garantire un taglio perfetto, Robot-Coupe ha messo a punto un nuovo profilo di lame brevettato per una qualità di taglio ottimale. Queste lame sono perfettamente bilanciate per evitare le vibrazioni.

Fornito di serie:

- Coltello con 2 lame dentate per il Blixer 8
- Coltello con 3 lame dentate per i Blixer 10/15/20



- Lame dentate fini per realizzare frullati e preparazioni molto delicate e dalla consistenza omogenea.
- Per ottenere una qualità ottimale del taglio, è importante regolare la distanza tra le lame e tenere conto delle quantità massime da lavorare.

Motore ad induzione

- **Motore asincrono 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.
 - **maggiore potenza fornita**
 - sistema di avviamento semplice
- **Nessuna manutenzione:** nessuno pezzo soggetto ad usura
- **Albero motore in acciaio inox.**



Il Blixer® che corrisponde alle vostre esigenze

Quale quantità lavorata per operazione?	Speciale Mono Porzione	300 gr a 2 kg	400 gr a 3 kg		500 gr a 3,5 kg		600 gr a 4,5 kg		
Siete equipaggiati per il trifase?	No	No	Si	No	No	Si	No	Si	No

Ecco il vostro Blixer®



Quale quantità lavorata per operazione?	1 kg a 5 kg		2 kg a 6,5 kg		3 kg a 10 kg		3 kg a 13 kg		4 kg a 15 kg		4 kg a 20 kg		6 kg a 30 kg		6 kg a 45 kg	
Siete equipaggiati per il trifase?	Si	Si	Si	Si	Si	No	Si	No	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	

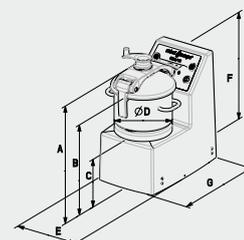
Ecco il vostro Blixer®



Norma CE	Caratteristiche					Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Voltaggio* (Amp.) 50 Hz	Capacità vasca inox	Capacità liquidi	Netto	Imballato
Blixer® 8	1 500 e 3 000	2 200	400V~3 / 5,5	8 litri	4,4 litri	40 kg	52 kg
Blixer® 8 V.V.	300 a 3 500	2 200	230V~1 / 21	8 litri	4,4 litri	40 kg	52 kg
Blixer® 10	1 500 e 3 000	2 600	400V~3 / 6	11,5 litri	5,3 litri	45 kg	57 kg
Blixer® 10 V.V.	300 a 3 500	2 600	230V~1 / 21	11,5 litri	5,3 litri	45 kg	57 kg
Blixer® 15	1 500 e 3 000	3 000	400V~3 / 6,5	15 litri	7,2 litri	49 kg	62 kg
Blixer® 15 V.V.	300 a 3 500	3 000	400V~3 / 11,6	15 litri	7,2 litri	49 kg	62 kg
Blixer® 20	1 500 e 3 000	4 400	400V~3 / 10,1	20 litri	7,8 litri	75 kg	88 kg
Blixer® 20 V.V.	300 a 3 500	4 400	400V~3 / 13,6	20 litri	7,8 litri	75 kg	88 kg

* Altri voltaggi disponibili.

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



robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ 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

STANDARD:

Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN 12100 - 1 e 2 - 2003, - EN 60204 - 1 - 2006, EN 12852, IP 55, IP 34.

