

robot coupe®

BLIXER®

Tafelmodellen: Blixer® 2, Blixer® 3, Blixer® 4,
Blixer® 4 V.V., Blixer® 5, Blixer® 5 V.V., Blixer® 7, Blixer® 7 V.V.



ONGEWIJZIGDE
CONSISTENTIE



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

Roestvrijstalen kuip:
grote inhoud 5,9L of 7,5L.
Tijdwinst door vergroting van
de verwerkte hoeveelheid.
Door de hoge schacht van
de kuip kunnen vloeibare
texturen verwerkt worden.

Kuipbodemmes:
verwerking van kleine en grote
hoeveelheden voor optimaal
beheer van de menu's.



**Demonteerbare
accessoires:**
gemakkelijke reiniging
van de onderdelen die
met voedingsmiddelen in
aanraking komen.



**Blixer®
schraaparm:**
voor optimale
fijnheid en
gelijkmatigheid
van de bereiding.



Getand mes:
om gare of rauwe
ingrediënten te
verwerken tot een
gewijzigde
consistentie.

**Ergonomische Soft Touch
handgreep:**
Gebruiksgemak.

Timer:
timer-functie en stopwatch.
Precisiewerk.

GEWIJZIGDE
CONSISTENTIE



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

**Roestvrijstalen kuipen met
handgrepen:**
2,9 liter het model **Blixer 2**
3,7 liter het model **Blixer 3**
4,5 liter bij de modellen
Blixer 4 en Blixer 4 V.V.

Metalen motorblok
voor een solide geheel
bij de **Blixer® 4**
en de **Blixer® 4 V.V.**

Blixer® 4 V.V. met variabele
snelheid van **300 tot 3500
tpm** voor een grotere
flexibiliteit in het gebruik
en een grotere variëteit aan
bereidingen.



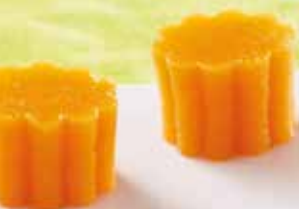
Uit twee delen
bestaande **Blixer®
schraaparm** is
gemakkelijk te
demonteren en te
reinigen.



**Getand mes
standaard geleverd**
met afneembare
dop om het
schoonmaken te
vergemakkelijken.

Blixer® 2 en Blixer® 3 uitgerust
met een snelheid van **3000 tpm**.
Blixer® 4 met 2 snelheden van
1500 en 3000 tpm.

FINGERFOOD



Blixer® - het nieuwe voedingsevenwicht!

ONGEWIJZIGDE
CONSISTENTIE

Met de speciaal voor keukens in de zorgsector bestemde Blixer® kunnen onbewerkte producten worden verwerkt tot een gewijzigde consistentie zoals gemalen voeding.

Zo kunnen alle voedingsmiddelen, rauwe of gekookte, hartige of zoete, in de vorm van voorgerecht, hoofdgerecht, kaas of nagerecht door alle eters, zelfs de oudste, worden gegeten.

2 FUNCTIES IN 1!

De Blixers® verzamelen in één toestel de kwaliteiten van 2 welbekende toestellen: de cutter en de blender/mixer. Het unieke ontwerp garandeert een perfect homogene textuur.

EFFICIËNT:

Enkele minuten volstaan om de dagschotel met groot gemak te verwerken tot een gewijzigde consistentie

ROBUUST, BETROUWBAAR EN DUURZAAM:

- **Industriële voor intensief gebruik** voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Motor met directe aandrijving van het accessoire voor een groter ingangsvermogen.
- Eenvoudig ontwerp zonder gecompliceerd aandrijfsysteem.
- **Geen onderhoud:** geen slijtstukken (geen koolborstels).

PERFEKTE HYGIËNE:

Alle onderdelen die in contact komen met voedsel zijn gemakkelijk te demonteren voor het reinigen. Deze beantwoorden aan de strenge hygiënische normen.



Aantal porties:

10 tot 100



Gebruikers:

Ziekenhuizen, verzorgingstehuizen, Kinderdagverblijven, Restaurants



Kortom:

De Blixers® bieden alle denkbare voordelen, ze zijn snel, doelmatig, eenvoudig en robuust en leveren een eindproduct van onberispelijke kwaliteit, met een ongewijzigde smaak en aroma.



De specifieke kenmerken van de Blixer®

Blixer® schraaparm

een gepatenteerd en onmisbaar hulpstuk om de turbulentie in de kuip en daarmee de homogenisering en de fijnheid van de bereiding te verbeteren.



Getand mes standaard meegeleverd

om alle ingrediënten gemakkelijk te kunnen verwerken tot gewijzigde consistenties.



Deksel

voorzien van een dichtingsring voor een perfecte afdichting.



De standaard snelheid van 3000 tpm garandeert een absoluut fijne textuur, perfect aangepast aan de behoeften van de patiënten. Eveneens verkrijgbaar met variabele snelheid voor een grotere flexibiliteit in het gebruik.



Hoge schacht in de kuip

ideaal voor het werken met gewijzigde consistenties.



GEWIJZIGDE
CONSISTENTIE

Zorgsector



Voorgerechten



Hoofdgerechten



Kaas



Restauratie - Gastronomie

Emulsies, verrines, amuses, tapenade, hummus, tarama, pesto etc.



Speciale "poeder"-functie voor het fijnmalen van droge of gevriesdroogde voedingsmiddelen.



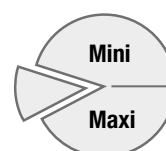
FINGERFOOD

Hoe kiest u uw Blixer®

1 > Bereken het totale gewicht van de te bereiden maaltijden met gewijzigde consistentie.

	Gemiddelde portie	Gemiddelde portie	Totaal gewicht
Voorgerecht	80 g	x	Porties = g
Vlees / Vis	100 g	x	Porties = g
Groente / Zetmeelproducten	200 g	x	Porties = g
Nagerecht	80 g	x	Porties = g

Aantal porties van 200 g



2 > Zie de aanduidingen over de per keer verwerkte hoeveelheden, vermeld in de productbeschrijving.



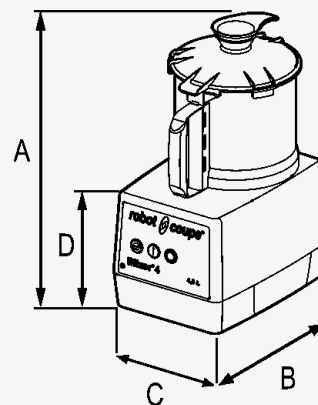
De met de Blixer verwerkte ingrediënten voldoen aan de IDDSI regels.
De mogelijke consistenties zijn: 5, 4 en 3.



Norme CE	Kenmerken							Gewicht (kg)	
	Snelheid (rpm)	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	Motorsteun	Inhoud roestvrijstalen kuip	Verwerkte hoeveelheden (kg)		netto	verpakt
						Mini	Maxi		
Blixer® 2	3000	700	230 V/1 50 Hz - 7	Polycarbonaat	2,9 l	Speciaal monoportie		10 kg	11 kg
Blixer® 3	3000	750	230 V/1 50 Hz - 5.5	Polycarbonaat	3,7 l	0,3	2	12 kg	13 kg
Blixer® 4 - 1V	3000	900	230 V/1 50 Hz - 5.5	Metalen	4,5 l	0,4	3	14 kg	15 kg
Blixer® 4 - 2V	1500 en 3000	1000	400 V*/3 50 Hz - 2.7	Metalen	4,5 l	0,4	3	15 kg	15 kg
Blixer® 4 V.V.	300 tot 3500	1100	230 V/1 50 Hz - 4.8	Metalen	4,5 l	0,4	3	16 kg	17 kg
Blixer® 5 - 2V	1500 en 3000	1500	400 V*/3 50 Hz - 3.4	Metalen	5,9 l	0,5	3,8	21 kg	23,5 kg
Blixer® 5 V.V.	300 tot 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Metalen	5,9 l	0,5	3,8	21,5 kg	24 kg
Blixer® 7	1500 en 3000	1500	400 V/3 50 Hz - 3.4	Metalen	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg
Blixer® 7 V.V.	300 tot 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Metalen	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg

*Raadpleeg ons voor andere voltages.

	Afmetingen (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



**GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR
ROBOT-COUCPE S.N.C.:**

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België:

Tel.: (071) 59 32 62

Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

Robot-Coupe Netherlands:

Telefoon : 06 30 37 50 82

Email: nederland@robot-coupe.eu - www.robot-coupe.com/hol/

www.robot-coupe.com

VERKOOPADRES

NORMEN:

Toestellen gelijkvormig aan:



- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 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.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.