

robot coupe®



Blixer® 23 • Blixer® 30

Blixer® 45 • Blixer® 60

NOVITEITEN



ZIEKENHUIZEN - BEJAARDENTEHUIZEN - KINDERBEWAARPLAATSEN - RESTAURANTS

Blixer® 23 • 30 • 45 • 60

Bedieningspaneel

- **Tijdklok** van 0 tot 15 minuten. Bij het stoppen van de machine wordt de eerder ingestelde bewerkingstijd automatisch herhaald.
- **Roestvrijstalen tiptoetsen** voor gemakkelijke reiniging en langere levensduur.
- **Veiligheidslampjes** voor veilig gebruik.
- **Pulsbediening** voor grotere snijprecisie.

Mes op de kuipbodem

- Een exclusiviteit van ROBOT-COUCPE, voor perfect homogene resultaten, zelfs bij de verwerking van kleine hoeveelheden.

Kuip

- **Kantelbare kuip** om het legen te vergemakkelijken.
- **Afneembare kuip**, een exclusiviteit van ROBOT-COUCPE, voor gemakkelijke reiniging.

Chassis

- **Geheel roestvrijstalen constructie** met 3 ruim gedimensioneerde poten:
 - voor perfecte stabiliteit van de machine en veilig gebruik
 - voor weinig ingenomen vloeroppervlak
 - voor gemakkelijke reiniging.

Deksel

- Deksel van **transparant polycarbonaat** om een beter toezicht te kunnen houden op de bereidingen.
- **Waterdicht** deksel dat met één handbeweging bevestigd kan worden.
- Het deksel is zo ontworpen dat er bij het openkantelen geen vloeistoffen op het motorblok lopen.
- Opening in het midden van het deksel om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten te kunnen toevoegen.
- **Deksel en dichting kunnen** in een handomdraai **worden gedemonteerd** om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Schraapmessen

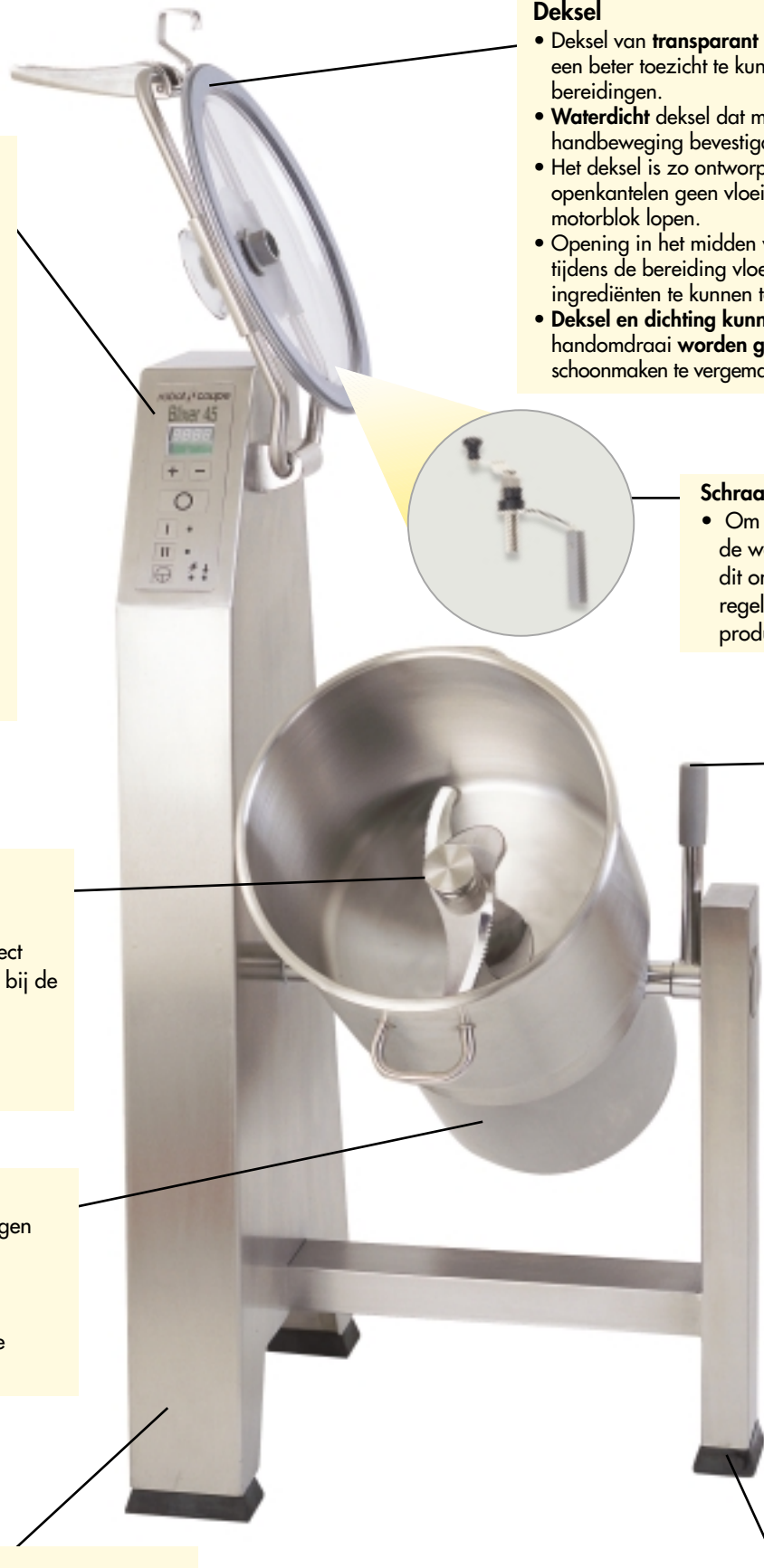
- Om de ingrediënten van de wanden los te maken, dit om een perfect regelmatig en homogeen product te bekomen

Kantelhendel

- Ergonomische kantelhendel waarmee de kuip in horizontale stand en in tussenliggende standen kan worden gekanteld.

Wieljes

- **3 inklapbare wieljes** voor gemakkelijke verplaatsing om het werkoppervlak te kunnen schoonmaken.





De voordelen van het product :

2 functies in 1 ! :

- Met de blixers kan men gemakkelijk gemixte maaltijden voorbereiden zowel gekookt als rauw, vloeïend of niet.
- Dank zij de blixers kan men gemakkelijk gemalen maaltijden voorbereiden, zowel gekookt als rauw , vloeïend als half vloeïend.

Doeltreffendheid :

- Dank zij het feit dat men een groot hoeveelheid vloeistof kan gebruiken, de schraapmesses en de dichtingsystemen , laten deze toestellen toe om gemixte maaltijden alsook sonde voeding voor te bereiden.

Eenvoudig gebruik :

- afneembare en kantelbare inoxkuip met een minimum plaats inname.
- eenvoudig bedieningspaneel met tijdschakelaar voor een betere controle van de bereidingen.



Aantal maaltijden :
100 à 3000 +



Hoeveelheid per bereiding :
van 4 tot 45 kg



Doelgroep :
Ziekenhuizen, Restaurants,
Bejaardentehuizen,
Kinderbewaarplaatsen



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.

TOEPASSINGSSECTOREN

DE ZIEKENHUISSECTOR LEPELVOEDING

ALIMENTATION À LA CUILLÈRE

- Gehakt : vlees, vis...
- Mousse : groente, vis...
- Gepureerde groenten
- Vruchtencompote.



HALFVLOEIBAAR VOEDSEL

Door bereidingen voor lepelvoeding te verdunnen :

- Soepen en crèmesoepen
- Gehakt vlees + saus
- Puree + vloeistof (bouillon, melk...)
- Vruchtencompote + siroop of water.



VLOEIBAAR VOEDSEL (voor toediening per sonde)

- Soepen en alle bereidingen die vloeibaar gemaakt moeten worden;



TRAITEURS BEREIDINGEN

- **Samengestelde boters :**
slakkenboter, zalmboter, maître d'hôtel-boter...

- **Sauzen :**
groene saus, mayonaise, rouille, remoulade-saus, sausen met room, tomaten, peterselie...



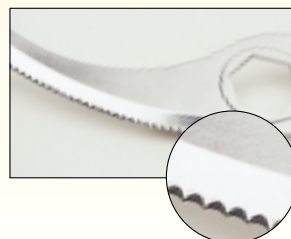
- **Gemalen bereidingen voor bisque :**
langoustines, kreeften, schaaldieren...

FARMACEUTISCHE EN CHEMISCHE LABORATORIA

- **Vermaling :**
Planten, zaden, kristallijne poeders, tabletten...
- **Vermenging :**
homogenisering van vaste stoffen, fabricage van zalven, crèmes en pasta's...

Modellen	Blixer 23	Blixer 30	Blixer 45	Blixer 60
Kuipinhoud (in liters)	23	28	45	60
Snelheden (tpm)	1500 - 3000	1500 - 3000	1500 - 3000	1500 - 3000
Tijd klok	●	●	●	●
Aantal maaltijden	100 - 400 +	100 - 500 +	200 - 1000 +	300 - 3000 +
Maximaal verwerkte hoeveelheden	4 - 15 kg	4 - 20 kg	6 - 30 kg	6 - 45 kg

MESSEN



Om perfecte resultaten te verzekeren heeft Robot-Coupe een **nieuw gepatenteerd mesprofiel** ontwikkeld voor optimale snijkwaliteit. De mesbladen zijn **perfect uitgebalanceerd** om trillingen te vermijden en zijn verkrijgbaar in drie verschillende afwerkingen



Mes met 2 getande nesbladen, standard geleverd.

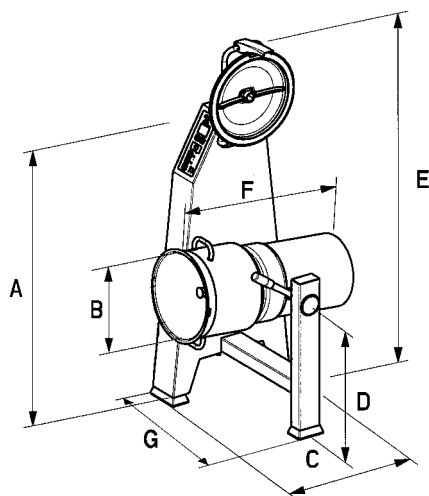
Getande snijkant voor mixen en voor zeer fijne bereidingen met een homogene textuur.

Voor een resultaat van optimale kwaliteit is het belangrijk de afstand tussen de mesbladen goed af te stellen en rekening te houden met de maximaal verwerkte hoeveelheden (zie tabel).

robot coupe®

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

Afmetingen (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

EG
norm

Elektrische kenmerken

Snelheid 1500 - 3000 tpm

400 V/50 Hz - Driefasig

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.

Raadpleeg ons voor andere voltages.

Gewicht

Blixer 23 : Netto 110 kg - Verpakt 131 kg

Blixer 30 : Netto 110 kg - Verpakt 131 kg

Blixer 45 : Netto 138 kg - Verpakt 165 kg

Blixer 60 : Netto 150 kg - Verpakt 177 kg

Als voorloper en onbetwist
 marktleider biedt Robot-Coupe
 het volledigste assortiment Blixers met
 een serie van modellen van 3,5 tot 60
 liter.



NORMEN : TOESTELLEN GELIJKVORMIG AAN :

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne : EN 292 - 1 en - 2, EN 60204 - 1 (1992), EN 12852.

BESCHERMINGSFACTOREN : • IP 65 voor de bedieningsknoppen. • IP 34 voor de machines.



GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex France

http://www.robot-coupe.fr - email : international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België : Tel. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève

http://www.robot-coupe.be

VERDELER

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.
 © Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUPÉ S.N.C.