

robot coupe®

NIEUW



BLIXER®

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



ZIEKENHUIZEN - BEJAARDENTEHUIZEN - KINDERDAGVERBLÏVEN - RESTAURANTS

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

ERGONOMISCH

- **Doorzichtig deksel «Grote visie»**, om ononderbroken en gemakkelijk de bereiding in het oog te kunnen houden terwijl deze aan de gang is.
Geschikt voor de vaatwasmachine.
- **Mogelijkheid om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten toe te voegen.**
- Centraal bevestigingssysteem van de kuip voor **gemakkelijke montage.**
- Uiterst snelle en gemakkelijke **montage en demontage van het deksel.**

COMFORTABEL

- **Nieuwe kuiphandgrepen voor stevige houvast.**
- Handgreep aan de achterkant van de machine, **om haar gemakkelijk te kunnen verplaatsen.**
- Deksel voorzien van een pakking voor perfecte afdichting.

EFFICIËNTER

- **Roestvrijstalen mes op de kuipbodem** met nieuw profiel van **het snijblad**, een exclusiviteit van Robot-Coupe, voor absoluut regelmatige resultaten bij de verwerking van ingrediënten en optimale snijkwaliteit.
- **De cutterbak heeft** een verhoging in het midden om vloeibare bereidingen te kunnen verwerken, zelfs in grote hoeveelheden.
- **Wisser voor kuip en deksel** gemakkelijk demonteerbaar.



KRACHTIG

- **Industriële asynchroonmotor** voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.

HYGIËNISCH

- Alle onderdelen zijn gemakkelijk te demonteren om de machine gemakkelijk te **kunnen schoonmaken.**
- **Vlakke motorsteun** voor schoonmaakgemak.



Geleverd met:



Mes met snijbladen met **microvertandingen** voor het bereiden van rauwe of **gekookte maaltijden met gewijzigde consistentie, zeer fijne en gelijkmatige bereidingen.**

BLIXER®: Een uniek concept



De voordelen van het product :

2 functies in 1 !

- De Blixers® verzamelen in één toestel de kwaliteiten van 2 welbekende toestellen: de cutter en de blender/mixer. Met de Blixers® kunnen voor de zorgsector maaltijden met gewijzigde consistentie worden bereid (voorgerechten, hoofdgerechten, nagerechten).

Doeltreffend :

- Dankzij het feit dat men een grote hoeveelheid vloeistof kan gebruiken, de schraapmesses en de dichtingsystemen, laten deze toestellen het toe om gemixte.

Veilig :

- Dankzij een veilig deksel en een motorrem , is het onmogelijk in contact te komen met de draaiende messes.

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 maaltijden :

25 tot 400



Gebruikers :

Restaurants - Traiteurs - Bejaardentehuizen
- Kinderdagverblijven - Farmaceutische laboratoria - Voedingsmiddelenindustrie...



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.



Gezondheid - Voeding met gemixte textuur

Bereidingsmogelijkheden geschikt voor alle typen voeding Voorgerechten - Hoofdgerechten - Nagerechten - Rauw of gaar

Reeds in 1991 ontwikkelde Robot-Coupe in samenwerking met vakmensen van de maaltijdbereiding in zorginstellingen het Blixers® concept, dat speciaal bestemd is voor personen die moeite hebben met eten. Met behulp van de Blixers® kunnen heel eenvoudig smakelijke, gezonde en evenwichtige maaltijden worden bereid in het bijzonder dankzij de mogelijkheid om rauwe ingrediënten te mixen.



Mes

- Om perfecte snijresultaten te garanderen heeft Robot-Coupe voor optimale snijkwaliteit een nieuw profiel voor de gepatenteerde snijbladen ontwikkeld. Deze snijbladen zijn perfect uitgebalanceerd om trillingen te voorkomen.
- Mes met 2 getande snijbladen voor Blixer 8
- Mes met 3 getande snijbladen voor Blixers 10/15/20



- Getand geslepen voor het bereiden van gemixte gerechten, zeer fijne bereidingen en een gelijkmatige consistentie.
- Voor een optimaal resultaat is het belangrijk de tussnafstand van de snijbladen in te stellen en rekening te houden met de maximale te verwerken hoeveelheden.

Inductie motor

- **Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik** voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Rechtstreekse aandrijving van de accessoire door de motor:
 - **groter afgeleverd vermogen**
 - geen complex aandrijfsysteem.
- **Geen onderhoud:** geen slijtstukken (geen koolborstels).
- **Roestvrijstalen motoras.**



De Blixer[®] die aan uw behoeften beantwoordt

Wat is de verwerkte hoeveelheid per bewerking?	Speciaal Monoportie	300 gr tot 2 kg	400 gr tot 3 kg			500 gr tot 3,5 kg		600 gr tot 4,5 kg	
Is uw installatie driefasig?	Nee	Nee	Ja	Nee	Nee	Ja	Nee	Ja	Nee

Dit is uw Blixer[®]



Wat is de verwerkte hoeveelheid per bewerking?	1 kg tot 5 kg	2 kg tot 6,5 kg	3 kg tot 10 kg	3 kg tot 13 kg	4 kg tot 15 kg	4 kg tot 20 kg	6 kg tot 30 kg	6 kg tot 45 kg	
Is uw installatie driefasig?	Ja	Ja	Ja	Ja	Nee	Ja	Nee	Ja	Ja

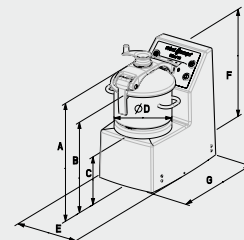
Dit is uw Blixer[®]



EG norm	Kenmerken					Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.) 50 Hz	Inhoud roestrijstalen kuip	Vloeistofinhoud	netto	verpakt
Blixer [®] 8	1 500 en 3 000	2 200	400V~3 / 5,5	8 liter	4,4 liter	40 kg	52 kg
Blixer [®] 8 V.V.	300 tot 3 500	2 200	230V~1 / 21	8 liter	4,4 liter	40 kg	52 kg
Blixer [®] 10	1 500 en 3 000	2 600	400V~3 / 6	11,5 liter	5,3 liter	45 kg	57 kg
Blixer [®] 10 V.V.	300 tot 3 500	2 600	230V~1 / 21	11,5 liter	5,3 liter	45 kg	57 kg
Blixer [®] 15	1 500 en 3 000	3 000	400V~3 / 6,5	15 liter	7,2 liter	49 kg	62 kg
Blixer [®] 15 V.V.	300 tot 3 500	3 000	400V~3 / 11,6	15 liter	7,2 liter	49 kg	62 kg
Blixer [®] 20	1 500 en 3 000	4 400	400V~3 / 10,1	20 liter	7,8 liter	75 kg	88 kg
Blixer [®] 20 V.V.	300 tot 3 500	4 400	400V~3 / 13,6	20 liter	7,8 liter	75 kg	88 kg

* Raadpleeg ons voor andere voltages.

	Afmetingen (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[®]

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

Algemene Directie, Frankrijk,
Internationaal en Marketing:

Tel.: 06 30 37 50 82 - Fax: + 33 1 43 74 36 26

Email: nederland@robot-coupe.eu

Robot-Coupe België:

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

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

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, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 12100 - 1 en 2 (2003), EN 60204- 1 (2006), EN 12852.

