

# robot coupe®

## BLIXER®

Modelos de mesa: Blixer® 2, Blixer® 3, Blixer® 4,  
Blixer® 4 V.V., Blixer® 5, Blixer® 5 V.V., Blixer® 7, Blixer® 7 V.V.



**HOSPITAIS - LARES - CRECHES - RESTAURANTES**

TEXTURA INTEIRA



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

**Cuba em inox:**  
grande capacidade 5,9 L ou 7,5 L. Ganho de tempo com maior quantidade processada. A chaminé alta da cuba permite trabalhar texturas líquidas.

**Lâmina de fundo de cuba:**  
Para trabalhar pequenas e grandes quantidades e melhorar a gestão das ementas.



**Acessórios desmontáveis:**  
limpeza fácil das peças em contacto com os alimentos.



**Braço Blixer® :**  
Para uma preparação mais cremosa e homogênea.



**Lâmina dentada:**  
para transformar todos os ingredientes cozidos ou crus em textura modificada.

**Pega ergonómica Soft Touch:**  
Conforto na utilização.

**Temporizador:**  
contagem decrescente e cronómetro. Trabalho de precisão.

TEXTURA MODIFICADA



COMER COM AS MÃOS



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

**Cubas inox com pega:**  
2,9 litros para o Blixer 2  
3,7 litros para o Blixer 3  
4,5 litros para os Blixer 4 e Blixer 4 V.V.

**Suporte motor metálico**  
para maior robustez nos Blixer® 4 e Blixer® 4 V.V.

**Blixer® 4 V.V.** com variador de velocidades de 300 a 3500 rpm, para maior versatilidade de utilização e maior diversidade de preparações.



**Braço Blixer®:**  
constituído por duas partes fáceis de desmontar e limpar.



**Lâmina dentada fornecida em standard,** com tampa desmontável para a limpeza.

**Blixer® 2 e Blixer® 3** com velocidade de 3000 rpm.

**Blixer® 4** com duas velocidades de 1500 e 3000 rpm.

# Blixer® - o novo equilíbrio alimentar!

TEXTURA INTEIRA

Especialmente dedicado às cozinhas do setor da saúde, o Blixer® permite transformar os produtos crus em texturas modificadas.

Todos os alimentos, crus a cozidos, salgados ou doces, servidos como entrada, prato principal, queijo ou sobremesa podem assim ser consumidos por todos os utentes, mesmo os mais idosos.

## 2 FUNÇÕES EM 1!

Os Blixers® associam numa máquina as qualidades de dois aparelhos bem conhecidos: o cúter e o blender / mixer.

A sua conceção única garante uma textura perfeitamente homogénea.

## EFICÁCIA:

Alguns minutos são suficientes para transformar o prato do dia em textura modificada com uma grande facilidade de execução.

## ROBUSTEZ, FIABILIDADE E LONGEVIDADE:

- **Motor industrial de uso intensivo** de grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado em rolamento de esferas para funcionamento silencioso e isento de qualquer vibração.
- Motor com transmissão direta ao acessório para maior potência.
- Fabrico simples sem sistema de acionamento.
- **Nenhuma manutenção:** sem peças de desgaste (sem carvões).

## HIGIENE PERFEITA:

Todas as peças em contacto alimentar desmontam-se e limpam-se facilmente, para satisfazer as mais estritas normas de higiene (NSF).



## Número de doses:

de 10 a 100



## Utilizadores:

Hospitais, Lares, Creches, Restaurantes



## Em resumo:

Têm todos os trunfos para seduzir: Rápidos, eficazes, simples, robustos, uma qualidade de produto acabado impecável, uma restituição inalterada do sabor e do gosto.



## Particularidades do Blixer®

### Braço Blixer®

uma ferramenta patenteada e indispensável para melhorar a turbulência na cuba e por conseguinte, a homogeneização e cremosidade da preparação. .



**Faca dentada fornecida de base,** para transformar facilmente todos os ingredientes em texturas modificadas.



### Tampa

Com uma borracha de alta vedação para uma perfeita estanquidade.



**Velocidade padrão de 3000 rpm** garante uma textura perfeitamente fina e idealmente adaptada às necessidades dos utentes. Existe também com velocidade variável, para uma utilização mais flexível.



### Chaminé de cuba alta

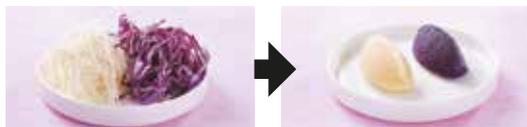
perfeitamente adaptada ao trabalho com texturas modificadas.



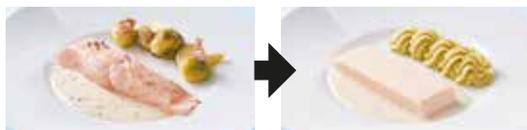
## Saúde



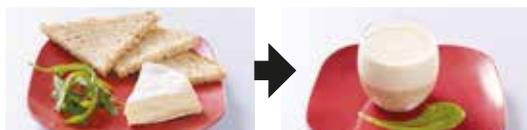
Entradas



Pratos



Queijo



## Restauração - Gastronomia

Emulsões, verrines, entradas, tapenade, humus, taramasalata, Pesto...



Pulverizações a seco, especial "pós" para alimentos secos ou desidratados.



TEXTURA MODIFICADA



COMER COM AS MÃOS

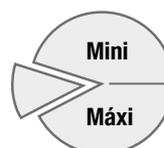


## Como escolher o seu Blixer®

1 > Calcule o peso total das doses com textura modificada a realizar.

	Dose média	Número de doses a realizar	Peso total
Entrada	80 g	x .....	Doses = ..... g
Carne / Peixe	100 g	x .....	Doses = ..... g
Legume / Carboidratos	200 g	x .....	Doses = ..... g
Sobremesa	80 g	x .....	Doses = ..... g

Número de doses de 200 g



2 > Confira as indicações sobre as quantidades trabalhadas por operação, constantes na descrição do produto.



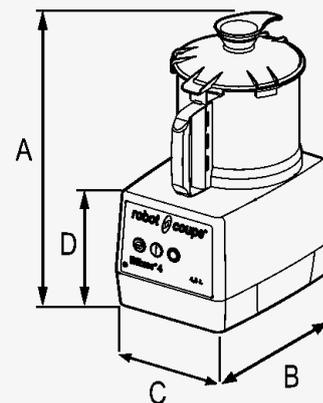
Os ingredientes transformados com Blixer cumprem a regulamentação IDDSI. As texturas que é possível realizar: 5, 4 e 3.



Norma CE	Características						Peso (kg)		
	Velocidade (rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	Suporte motor	Capacidade cuba inox	Quantidades processadas (kg)		líquido	embalado
						Mini	Máxi		
<b>Blixer® 2</b>	3000	700	230 V/1 50 Hz - 7	Policarbonato	2,9 l	Especial mono doses		10 kg	11 kg
<b>Blixer® 3</b>	3000	750	230 V/1 50 Hz - 5.5	Policarbonato	3,7 l	0,3	2	12 kg	13 kg
<b>Blixer® 4 - 1V</b>	3000	900	230 V/1 50 Hz - 5.5	Metálico	4,5 l	0,4	3	14 kg	15 kg
<b>Blixer® 4 - 2V</b>	1500 e 3000	1000	400 V*/3 50 Hz - 2.7	Metálico	4,5 l	0,4	3	15 kg	15 kg
<b>Blixer® 4 V.V.</b>	300 a 3500	1100	230 V/1 50 Hz - 4.8	Metálico	4,5 l	0,4	3	16 kg	17 kg
<b>Blixer® 5 - 2V</b>	1500 e 3000	1500	400 V*/3 50 Hz - 3,4	Metálico	5,9 l	0,5	3,8	21 kg	23,5 kg
<b>Blixer® 5 V.V.</b>	300 a 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Metálico	5,9 l	0,5	3,8	21,5 kg	24 kg
<b>Blixer® 7</b>	1500 e 3000	1500	400 V/3 50 Hz - 3.4	Metálico	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg
<b>Blixer® 7 V.V.</b>	300 a 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Metálico	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg

\* Outras voltagens disponíveis.

	Dimensões (em mm)			
	A	B	C	D
<b>Blixer® 2</b>	389	281	210	165
<b>Blixer® 3</b>	444	304	242	205
<b>Blixer® 4</b>	479	332	226	225
<b>Blixer® 5</b>	540	365	280	270
<b>Blixer® 7</b>	570	340	265	265



**robot coupe®**

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com**

**DISTRIBUIDOR**

**NORMAS :**

Máquinas conformes com :



- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.