

robot coupe®



BLIXER®

Blixer® 2 • Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

Blixer® 5 Plus • Blixer® 5 V.V. • Blixer® 6 • Blixer® 6 V.V.



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



► Blixer® 5 Plus • Blixer® 5 V.V. • Blixer® 6 Blixer® 6 V.V.

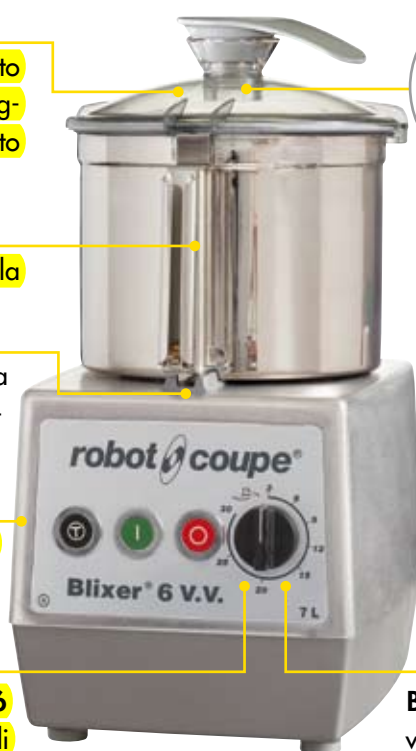
Coperchio in polycarbonato disegnato per permettere l'aggiunta di liquido o di prodotto durante la lavorazione.

Chiusura automatica della vasca.

Semplice sbloccaggio della vasca a mezza di una maniglia...

Supporto motore metallico per una maggiore robustezza.

Blixer® 5 V.V. e Blixer® 6 V.V. dotati di una gamma di velocità compresa tra 300 e 3500 giri/min.



Braccio raschiatore costruito in due pezzi, facile da smontare e pulire.

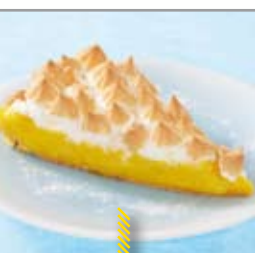


Coltello dentato fornito di base per i Blixer® 5 Plus e Blixer® 5 V.V.



Coltello dentato interamente in inox smontabile per il Blixer® 6 e Blixer® 6 V.V.

Blixer® 5 Plus e Blixer® 6 dotati di 2 velocità da 1500 e 3000 giri/min.



► Blixer® 2 • Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

Vasche inox con maniglia :
2,9 litri per il modello Blixer® 2
3,7 litri per il modello Blixer® 3
4,5 litri per il modelli Blixer 4 e Blixer® 4 V.V.

Supporto motore metallico per la massima robustezza nei Blixer® 4 e Blixer® 4 V.V.

Blixer® 4 V.V. dotato di una gamma di velocità compresa tra 300 e 3500 giri/min per una maggiore flessibilità di utilizzo ed una vasta varietà di preparazioni possibili.



Braccio raschiatore costruito in due pezzi, facile da smontare e pulire.



Coltello dentato fornito di base con cappuccio smontabile per la pulizia.

Blixer 2 e Blixer 3 dotati di una velocità di 3000 giri/min.
Blixer® 4 dotato di 2 velocità di 1500 e 3000 giri/min.

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 facilmente preparazioni frullate crude o cotte, liquide, semiliquide o dense.

Efficaci :

- Grazie allo loro grande capacità liquida, al loro coperchio con braccio raschiatore e guarnizione stagna, questi modelli permettono di realizzare con estrema facilità tutti i lavori di frullatura, persino l'alimentazione per sonda.

Affidabili :

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

Igiene perfetta :

- Tutti i pezzi a contatto con gli alimenti si smontano facilmente per soddisfare le norme d'igiene più severe (NSF).



Numero di coperti :

da 10 a 100



Utilizzatori :

Ospedali, Case di riposo Asili nido, Ristoranti



In breve :

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



possibilità di utilizzo

LAVORI SETTORE OSPEDALIERO E SCUOLE

alimenti al cucchiaino

- Triti di carni, pesci ecc.
- Purè di verdure
- Mousses di legumi, pesci ecc.
- Frullati di frutta, verdura ecc.



alimenti semiliquidi

E' necessario aggiungere liquidi (brodo vegetale od animale, acqua, olio ecc.).

- Triti di carne (brodo od olio)
- Purè (brodo, latte o burro)
- Frullati (sciroppi, latte ecc.)
- Zuppe (brodo od alio)



alimenti liquidi (utilizzo con sonda)
Anche qui è necessario aggiungere liquidi, ma in quantità maggiore. (circa 30%)

- Verdure, carni, pesce, frutta ecc.



GASTRONOMIA

- Patè di lumache, salmone ecc.
- Salse : pesto maionese, senape, aglio
- Emulsioni : panna, pomodoro ecc.
- Triti finissimi : prezzemolo, crostacei, mandorle, pesto ecc.
- Maionese o altre salse



LAVORI SETTORE LABORATORI FARMACEUTICI/CHIMICI

- Triti : piante, semi, polveri cristalline, compresse ecc..
- Emulsioni : Omogeneizzazioni di vari prodotti, creme, unguenti, paste ecc.



Le specificità del Blixer®



Pala raschiatrice per vasca e coperchio



Coltello con lame micro-dentate



Condotto centrale vasca alto per lavorare grandi capacità liquide



Velocità di 3000 giri/min per tritare più finemente



Coperchio dotato di una guarnizione per una perfetta tenuta stagna



Esiste con velocità variabile (da 300 a 3500 giri/min) per una maggiore flessibilità di utilizzo





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.**

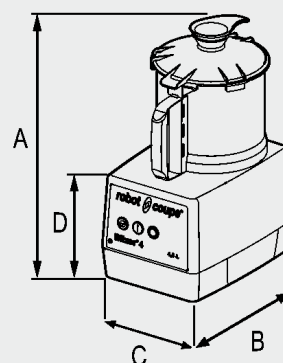


Norma CE	Caratteristiche						Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Voltaggio* (Amp.)	Supporto motore	Capacità vasca inox	Capacità liquida	Netto	Imballato
Blixer® 2	3 000	700	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonato	2,9 l	2,2 l	9,8 kg	11 kg
Blixer® 3	3 000	750	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonato	3,7 l	2 l	14 kg	16 kg
Blixer® 4-3000	3 000	900	230 V/1 50 Hz 4,8	Metallico	3,7 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 4	1500 e 3000	1 000	400 V*/1 50 Hz 4,8	Metallico	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 4 V.V.	300 a 3500	1 100	230 V/1 50 Hz 10	Metallico	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 5 Plus	1500 e 3000	1300	400 V*/3 50 Hz 3,4	Metallico	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer® 5 V.V.	300 a 3500	1400	230 V/1 50 Hz 12,5	Metallico	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer® 6	1500 e 3000	1300	400 V/1 50 Hz 13	Metallico	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg
Blixer® 6 V.V.	300 a 3500	1500	230 V/1 50 Hz 13	Metallico	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg

Dimensioni (in mm)

	A	B	C	D
Blixer® 2	389	281	210	165
Blixer® 3	420	330	210	190
Blixer® 4	480	304	226	255
Blixer® 4-3000 Blixer® 4 V.V.	480	304	226	255
Blixer® 5 Plus	500	340	270	265
Blixer® 5 V.V.	500	340	270	265
Blixer® 6 Blixer® 6 V.V.	535	370	270	265

* Altri voltaggi disponibili.



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, 89/109/CEE, 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.

