

robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN CULINARIA



BLIXER®

Blixer 3 • Blixer 4 • Blixer 4 V.V. • Blixer 5 Plus
Blixer 5 V.V. • Blixer 6 V.V.

NUEVO



HOSPITALES - RESIDENCIAS PARA ANCIANOS - GUARDERÍAS - RESTAURANTES

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

Tapadera prevista para añadir líquido o ingredientes durante la fabricación.

Bloqueo automático de la cuba.

Desbloqueo muy sencillo de la cuba gracias a una palanca integrada en el asa.

Soporte del motor metálico para una mayor solidez.

Blixer 5 V.V. y Blixer 6 V.V. dotados de una gama de velocidades de 300 a 3.000 r.p.m.



Brazo rascador compuesto de dos partes fáciles de desmontar y limpiar.



Cuchilla serrada en el modelo estándar para el **Blixer 5 Plus** y el **Blixer 5 V.V.**



Cuchilla dentada de acero inoxidable totalmente desmontable para el **Blixer 6 V.V.**

Blixer 5 Plus dotado de dos velocidades de 1.500 y 3.000 r.p.m.

MOTOR DE INDUCCIÓN

- **Motor asincrono industrial de uso intensivo** que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamiento de bolas que permite un funcionamiento **silencioso** y sin vibraciones.
- Motor en toma directa con el accesorio:
- **Mayor potencia**
- sistema sencillo de accionamiento
- **No es necesario el mantenimiento:** las piezas no se desgastan (no hay carbón).
- Eje motor de acero inoxidable.



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

Cuba inox de 4 litros con asa para los modelos Blixer 4 y Blixer 4 V.V.

Soporte del motor metálico para una mayor solidez en el Blixer 4 y el Blixer 4 V.V.

Blixer 4 V.V. dotado de una gama de velocidades de 300 a 3.000 r.p.m. para una mayor flexibilidad de utilización y una mayor cantidad de preparaciones.



Brazo rascador compuesto de dos partes fácil de desmontar y limpiar.



Cuchilla dentada en el modelo estándar con cápsula desmontable para una fácil limpieza.

Blixer 3 dotado de una velocidad de 3.000 r.p.m. Blixer 4 dotado de dos velocidades de 1.500 y 3.000 r.p.m.

BLIXERS



Ventajas de los Productos :

2 funciones en 1 !

- Los Blixers reúnen en una máquina las cualidades de dos aparatos bien conocidos: el cutter y la licuadora/batidora. Los Blixers permiten preparar con total facilidad alimentos batidos, crudos o cocidos, líquidos, semilíquidos o pastosos.

Eficaces :

- Gracias a su gran capacidad líquida y su tapadera con brazo rascador y junta de hermeticidad, estos modelos permiten preparar con gran facilidad todo tipo de alimentos batidos, aún aquellos destinados a la alimentación por cánula.

Fiables :

- El dispositivo de seguridad en la tapadera y el freno del motor impiden acceder a la cuchilla mientras el aparato está en funcionamiento, ofreciendo una gran seguridad de utilización.

Higiene perfecta :

- Todas las piezas que están en contacto con los alimentos se desmontan y se limpian con gran facilidad, conforme a las normas de higiene más estrictas (NSF).



Número de cubiertos :

10 a 100



Tipos de clientes:

Hospitales, Residencias para ancianos, Guarderías, Restaurantes






En breve :

Los Blixer son rápidos, eficientes, fáciles de usar y robustos. Esto garantiza un perfecto acabado de producto final, que contiene todas las cualidades y sabor de la comida pre-líquida.



EJEMPLOS DE UTILIZACIÓN

APLICACIONES EN EL SECTOR HOSPITALARIO	PREPARACIONES CULINARIAS
ALIMENTACIÓN NORMAL <ul style="list-style-type: none"> • Picados : carne, pescado... • Purés de verduras • Mousses : verduras, pescado... • Compotas de frutas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantequillas de sabores : de caracol, salmón, anchoa... • Salsas : salsa verde, mayonesa, alioli, salsas emulsionadas con tomates, cremas, perejil... • Triturados para la preparación de bisques : langosta, cangrejos, crustáceos... 
ALIMENTACIÓN SEMI-LIQUIDA <ul style="list-style-type: none"> • Sopas / cremas • Carne picada + jugo • Purés + líquido (salsas, leche...) • Compotas de frutas + jarabe o agua. 	APLICACIONES EN LOS LABORATORIOS FARMACEÚTICOS Y QUÍMICOS <ul style="list-style-type: none"> • Picados : hierbas, semillas, polvos, tabletas.... • Mezclas : homogeneizaciones, ungentos, pastas...
ALIMENTACIÓN LÍQUIDA (uso via cánulas) <ul style="list-style-type: none"> • Sopas y cualquier preparado que se puede ser licuado. 	

Características	Blixer 3	Blixer 4	Blixer 4 V.V.	Blixer 5 Plus	Blixer 5 V.V.	Blixer 6 V.V.
 Bloque motor	ABS	Metálico	Metálico	Metálico	Metálico	Metálico
 Velocidad (rpm.)	3000	1500 y 3000	300 a 3000	1500 y 3000	300 a 3000	300 a 3000
 Capacidad cuba de inox (litros)	3,5	4	4	5,5	5,5	6,5
Capacidad líquida (litros)	2,0	2,5	2,5	3,5	3,5	4,5



Robot-Gun

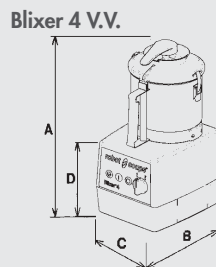
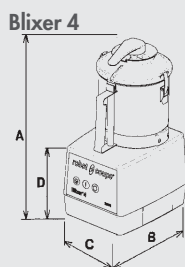
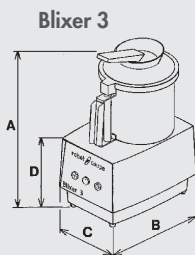
Como Robot-Gun presenta las comidas de manera apetitosa; el mezclar los alimentos resulta fácil.

Con este dosificador, cuya capacidad es de 1,36 kg, se pueden dosificar porciones de 28 grs pulsando la palanca integrada en el asa del aparato.

Dimensiones :
470 x 102 x 180 mm.

Norma CE

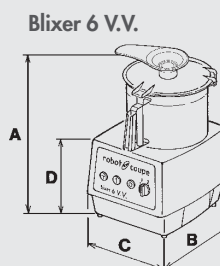
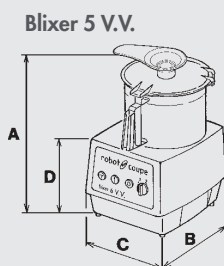
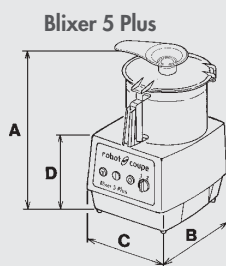
	Características eléctricas				Dimensiones (en mm)				Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Wattios)	Intensidad (Amp.)	Voltage	A	B	C	D	neto	con embalaje
Blixer 3	3 000	750	4,8	230 V 50 Hz / 1	420	330	210	190	14	16
Blixer 4	1 500 y 3 000	1 000	2,7	400 V* 50 Hz / 3	460	304	226	255	15	17
Blixer 4 V.V.	3 000	1 100	10	230 V 50 Hz / 1	480	304	226	255	15	17



*Existen otros voltajes.

Norma CE

	Características eléctricas				Dimensiones (en mm)				Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Wattios)	Intensidad (Amp.)	Voltage	A	B	C	D	neto	con embalaje
Blixer 5 Plus	1 500 y 3 000	1 300	3,4	400 V* 50 Hz / 3	500	340	270	265	24	26
Blixer 5 V.V.	300 a 3 000	1 400	12,5	230 V 50 Hz / 1	500	340	270	265	24	26
Blixer 6 V.V.	300 a 3 000	1 500	13	230 V 50 Hz / 1	535	370	270	265	26	28



*Existen otros voltajes.

NORMAS : APARATOS CONFORMES :

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene : EN 292 - 1 y - 2, EN 60204 -1 (1992), EN 12852.



FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C

Dirección General, Francia, Internacional y 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.com> - email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España :
 Tel. : (93) 755 40 95 - Fax : (93) 755 40 98
 Ronda Sant oleguer, 100 - 08304 Mataró (Barcelona)
<http://www.robot-coupe.com> - email : ROBOT-COUPÉ@terra.es

DISTRIBUIDOR

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.
 © todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUPÉ S.N.C.