

# robot coupe®

NUEVO



**BLIXER®**

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



HOSPITALES - RESIDENCIAS PARA ANCIANOS - GUARDERÍAS - RESTAURANTES

# ▶ Blixer® 8 - Blixer® 10 - Blixer® 15 - Blixer® 20

## ERGONOMIA

- **Tapa transparente Gran Visión**, para un control permanente y fácil de las operaciones realizadas. **Lavado en lavavajillas.**
- **Posibilidad de añadir líquidos o ingredientes** durante la elaboración.
- Sistema de enganche central de la cuba para un **montaje fácil.**
- **Montaje y desmontaje de la tapa ultrafácil y rápido.**

## COMODIDAD

- **Nuevas asas de cuba** para una correcta sujeción.
- **Asa de sujeción detrás del aparato** para un desplazamiento más sencillo.
- La tapa dispone de una junta para una **estanqueidad perfecta.**

## RENDIMIENTO

- **Cuchilla de fondo de cuba inoxidable** con nuevo perfil de hojas, una exclusividad Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos procesados y una calidad de corte óptima.
- **Eje de la cuba central más alto** para preparaciones líquidas.
- **Brazo rascador** de cuba y tapa **fácilmente desmontables.**



## POTENCIA

- **Motor asíncrono muy potente de uso intensivo** para una mayor fiabilidad y longevidad.

## HIGIENE

- Todas las piezas se desmontan fácilmente para una **limpieza más fácil del aparato.**
- **Soporte motor plano** para una limpieza fácil.



## Se entrega con:



Cuchilla con **hojas microdentadas** para realizar menús de **textura modificada, crudos o cocidos, con preparaciones finas y homogéneas.**

# BLIXER®: Un concepto único



## Ventajas de los Blixers®:

### 2 funciones en 1 !

- Los Blixers® reúnen en una máquina las cualidades de dos aparatos bien conocidos: el cutter y la batidora. Los Blixers® permiten realizar menús de textura modificada (entrantes, platos y postres) para el sector de la salud.

### Eficaces:

- Gracias a su gran capacidad líquida y su tapa con brazo rascador y junta hermética, estos modelos permiten preparar con gran facilidad todo tipo de alimentos triturados.

### Fiables:

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



## Número de cubiertos:

25 a 400



## Usuarios:

Restaurantes, catering, residencias para ancianos, guarderías, Laboratorios farmacéuticos, industria agroalimentaria...



## En resumen:

Los Blixers® son rápidos, eficientes, fáciles de usar y robustos. Esto garantiza un perfecto acabado del producto final que guarda todas las cualidades y sabores de los alimentos triturados.



## Salud - Alimentación de textura modificada

Posibilidades de preparaciones que se adaptan a todo tipo de platos crudos o cocidos : Primer plato - Segundo plato - Postre

Desde 1991, Robot-Coupe desarrolla en cooperación con los profesionales de la restauración del sector sanitario el concepto de Blixers®, destinado a personas que tienen dificultades para alimentarse. Los Blixers® permiten realizar fácilmente una alimentación sabrosa, sana y equilibrada, gracias sobre todo a la posibilidad de triturar alimentos crudos.



## Cuchilla

Para garantizar un resultado de corte perfecto, Robot-Coupe ha desarrollado un nuevo perfil de hojas de cuchilla patentado que ofrecen una calidad de corte óptima. Estas hojas están perfectamente equilibradas para evitar las vibraciones.

Cuchilla de 2 hojas dentadas en la entrega estándar.



- Micro dentado muy afilado para realizar preparaciones texturizadas muy finas y homogéneas.
- Para un resultado de calidad óptima, es importante ajustar la separación de las hojas y respetar las cantidades máximas de procesamiento.

## Motor de inducción

- **Motor asíncrono industrial de uso intensivo** que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamientos 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.



# El Blixer® que responde a sus necesidades

¿Qué cantidad procesada por operación?	<b>Especial ración pequeña</b>	300 gr a 2 kg	400 gr a 3 kg		500 gr a 3,5 kg		600 gr a 4,5 kg		
¿Dispone de tomas trifásicas?	No	No	Sí	No	No	Sí	No	Sí	No

Este es su Blixer®



¿Qué cantidad procesada por operación?	1 kg a 5 kg		2 kg a 6,5 kg		3 kg a 10 kg		3 kg a 13 kg		4 kg a 15 kg		4 kg a 20 kg		6 kg a 30 kg		6 kg a 45 kg	
¿Dispone de tomas trifásicas?	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No	Sí	No	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	

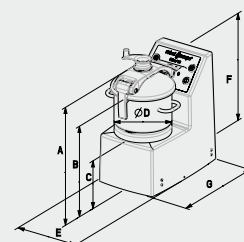
Este es su Blixer®



Norma CE	Características					Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.) 50 Hz	Capacidad de la cuba inoxidable	Capacidad líquida	Peso	con embalaje
Blixer® 8	1 500 y 3 000	2 200	400V~3 / 5,5	8 litros	4,4 litros	40 kg	52 kg
Blixer® 8 V.V.	300 a 3 500	2 200	230V~1 / 21	8 litros	4,4 litros	40 kg	52 kg
Blixer® 10	1 500 y 3 000	2 600	400V~3 / 6	11,5 litros	5,3 litros	45 kg	57 kg
Blixer® 10 V.V.	300 a 3 500	2 600	230V~1 / 21	11,5 litros	5,3 litros	45 kg	57 kg
Blixer® 15	1 500 y 3 000	3 000	400V~3 / 6,5	15 litros	7,2 litros	49 kg	62 kg
Blixer® 15 V.V.	300 a 3 500	3 000	400V~3 / 11,6	15 litros	7,2 litros	49 kg	62 kg
Blixer® 20	1 500 y 3 000	4 400	400V~3 / 10,1	20 litros	7,8 litros	75 kg	88 kg
Blixer® 20 V.V.	300 a 3 500	4 400	400V~3 / 13,6	20 litros	7,8 litros	75 kg	88 kg

\*Existen otros voltajes.

	Dimensiones (en 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®**

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  
email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España :

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73

Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

Email : robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot-Coupe U.S.A.:

Ph.: 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134

email : info@robotcoupeusa.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

DISTRIBUIDOR

**NORMAS:**

Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

- 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 12100 - 1 y 2 (2003), EN 60204 - 1 (2006), EN 12852, IP 55, IP 34.

