

robot coupe®

EQUIPOS PARA LA

ELABORACION CULINARIA

BLIXER®

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

NUEVO



HOSPITALES - RESIDENCIAS PARA ANCIANOS - GUARDERÍAS - RESTAURANTES

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

Tapa prevista para añadir líquidos 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** y **Blixer® 6 V.V.**

Blixer® 5 Plus y Blixer® 6 provistas de 2 velocidades de **1.500 y 3.000 rpm.**

▶ **Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.**

NUEVO

Cuba inoxidable de 3,7 litros con asa para el modelo **Blixer® 3.**

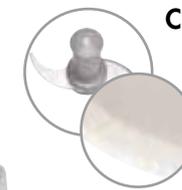
Cuba inoxidable de 4,5 litros con asa para las capacidades **Blixer® 4 y Blixer® 4 V.V.**

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.**

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 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



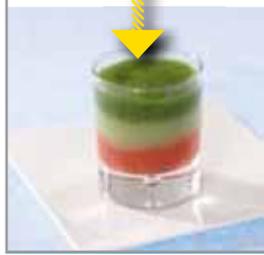
Usuarios:

Hospitales, Residencias para ancianos, Guarderías, Restaurantes



En resumen:

Los Blixers® 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-liquida.



Ejemplos de utilización

APLICACIONES EN EL SECTOR HOSPITALARIO

Alimentación normal

- Picados : carne, pescado...
- Purés de verduras
- Mousses : verduras, pescado...
- Compotas de frutas.



Alimentación semi-líquida

- Sopas / cremas
- Carne picada + jugo
- Purés + líquido (salsas, leche...)
- Compotas de frutas + jarabe o agua.



Alimentación líquida

(uso vía cánula)

- Sopas y preparaciones que se puedan liquir.



GASTRONOMÍA

- 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, crustaceos...



APLICACIONES EN LOS LABORATORIOS FARMACEÚTICOS Y QUÍMICOS

- Picados : hierbas, semillas, polvos, tabletas....
- Mezclas : homogeneizaciones, ungüentos, pastas...

Las características del Blixer®



Rascador de cuba y de tapa.



Cuchilla con hojas microdentadas.



Chimenea de cuba alta para procesar grandes cantidades de líquido.



Velocidad de 3000 rpm para afinar el producto.



Tapa provista de una junta para una estanqueidad perfecta.



Existe en velocidad variable (de 300 a 3000 rpm) para una mayor flexibilidad de uso.





MOTOR DE INDUCCIÓN

- **Motor asíncrono 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.

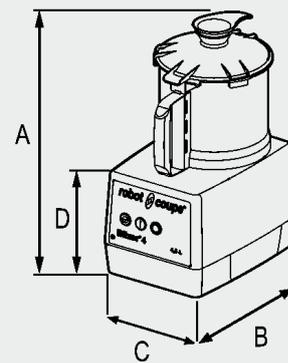


Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento. © Todos los derechos reservados para todos los países por: ROBOT-COUCPE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

Norma CE	Características						Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Vatios)	Voltage* (Amp.)	Soporte del motor	Capacidad de la cuba inoxidable	Capacidad líquida	Peso	con embalaje
Blixer® 3	3 000	750	230 V/1 50 Hz 4,8	Policarbonato	3,7 l	2 l	14 kg	16 kg
Blixer® 4-3000	3 000	900	230 V/1 50 Hz 4,8	Metálico	3,7 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 4	1500 y 3000	1 000	400 V*/1 50 Hz 4,8	Metálico	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 4 V.V.	3 000	1 100	230 V/1 50 Hz 10	Metálico	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 5 Plus	1500 y 3000	1300	400 V*/3 50 Hz 3,4	Metálico	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer® 5 V.V.	300 a 3000	1400	230 V/1 50 Hz 12,5	Metálico	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer® 6	1500 y 3000	1300	400 V/1 50 Hz 13	Metálico	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg
Blixer® 6 V.V.	300 a 3000	1500	230 V/1 50 Hz 13	Metálico	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg

Dimensiones (en mm)

	A	B	C	D
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



*Existen otros voltajes.

robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUCPE s.n.c

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France

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

www.robot-coupe.com

Distribuidor

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, 2002/72/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, 1998, EN 12852.

