

robot coupe®

SPEZIALIST IN DER

NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG

BLIXER®

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

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



KLINIKEN - ALTERSHEIME - KINDERTAGESSTÄTTEN - RESTAURANTS



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

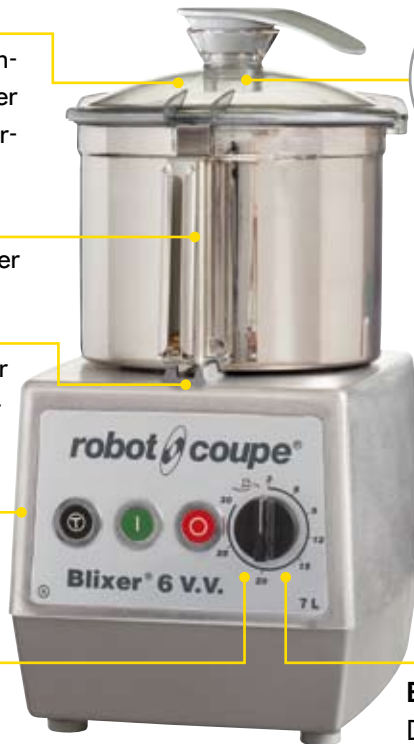
Deckel konzipiert für das Hinzufügen von Flüssigkeiten oder Zutaten während der Verarbeitung.

Automatische Verriegelung der Schüssel.

Sehr einfache Entriegelung der Schüssel durch in dem Handgriff integrierten Hebel.

Motorabdeckung aus Metall für besonders hohe Belastbarkeit

Blixer® 5 V.V. und Blixer® 6 V.V. mit stufenloser Drehzahlregelung von 300 bis 3500 U/min.



In der Kutterschüssel befindlicher Abstreifer, bestehend aus zwei Teilen leicht abzunehmen und einfach zu reinigen.



Gezahntes Messer beim **Blixer® 5 Plus** und **Blixer® 5 V.V.** im Lieferumfang enthalten



Vollständig **auseinandernehmbares** gezahntes Messer ganz aus Edelstahl für **Blixer® 6** und **Blixer® 6 V.V.**

Blixer® 5 Plus und **Blixer®** mit 2 Drehzahlen (1500 und 3000 U/min).



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

Edelstahlschüsseln mit Handgriff:

2,9-Liter bei Blixer® 2
3,7-Liter bei Blixer® 3
4,5-Liter bei Blixer® 4 und Blixer® 4 V.V.

Motorabdeckung aus Metall für besonders hohe Belastbarkeit bei Blixer® 4 und Blixer® 4 V.V.

Blixer® 4 V.V. mit stufenloser Drehzahlregelung von 300 bis 3500 U/min für besonders große Anwendungsvielfalt und eine größere Anzahl von Verarbeitungsmöglichkeiten



In der Kutterschüssel befindlicher **Abstreifer**, bestehend aus zwei Teilen, leicht abzunehmen und einfach zu reinigen.



Gezahntes Messer mit zum Reinigen abnehmbarer Kappe ist im Lieferumfang enthalten

Blixer® 2 und **Blixer® 3** mit einer Drehzahl von 3000 U/min

Blixer® 4 mit zwei Drehzahlen (1500 und 3000 U/min).

BLIXER®: Eine einzigartige Idee



Produktvorteile:

Zwei Eigenschaften in einem Gerät !

- Die Blixer® vereinen die Eigenschaften zweier bekannter Geräte in einem - die eines Kutters und die eines Emulgator-Mixer-Gerätes. Die Blixer® ermöglichen das Mixen aller Art von rohen und gekochten Lebensmitteln zu flüssigen, halbflüssigen oder breiigen Endprodukten.

Effizient :

- Dank ihrem großen Fassungsvermögen für Flüssigkeiten und ihrem Deckel mit Abstreifer und Dichtungsring ermöglichen diese Geräte die Zubereitung von gemixten Speisen aller Art und sogar von Sondennahrung.

Zuverlässig :

- Eine Deckelsicherung und eine Motorbremse verhindern den Zugang zum Messer während des Betriebs und gewährleisten eine absolut sichere Handhabung der Geräte.

Perfekte Hygiene :

- Um auch den strengsten Hygienenormen zu entsprechen, sind alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Teile leicht abzunehmen und zu reinigen.



Anzahl der Gedecke :

10 - 100



Anwender :

Kliniken, Altersheime,
Kindertagesstätten, Restaurants



Resümee:

Sie haben alle Trümpfe in der Hand, um sich selbst zu überzeugen : Sie sind schnell, leistungsfähig, einfach und robust, liefern eine einwandfreie Qualität des Endprodukts und bewahren den ursprünglichen Geschmack.



ZUBEREITUNGSMÖGLICHKEITEN

EINSATZ IM KRANKENHAUSBEREICH

Ernährung mit Löffel

- Gehacktes : Fleisch, Fisch...
- Mousse : Gemüse, Fisch...
- Gemüsepürees
- Obstbreie.



Halbflüssige ernährung

Es genügt, die für die Ernährung mit Löffel vorbereiteten Mahlzeiten zu verdünnen :

- Suppen / Cremesuppen
- Hackfleisch + Soße
- Püree + Flüssigkeit (Brühe, Milch...)
- Obstbreie + Sirup oder Wasser.



Flüssige Ernährung

(Ernährung über eine Sonde)

- Dickflüssige Suppen und alle Gerichte, die verflüssigt werden können.



GASTRONOMIE

- Buttermischungen : Schnecken-, Lachs-, Kräuterbutter...
- Grüne Soße, Mayonnaise, Remoulade, Sahnesoße, Tomatensauce, Petersiliensoße...
- Zerkleinern für Fischsuppen : Langusten, Hummer, Krustentiere...



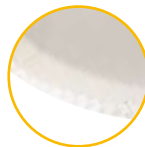
EINSATZ IN PHARMAZEUTISCHEN UND CHEMISCHEN LABORATORIEN

- Zerkleinern : Pflanzen, Körner, Kristallpulver, Tabletten...
- Mischungen : Homogenisieren von Feststoffen, Herstellung von Heilsalbe, Cremes, Pasten...

DIE BESONDERHEITEN DES BLIXER®



Schüssel- und Deckelabstreifer



Messerklingen mit Mikroverzahnung



Das hohe Mittelteil der Schüssel ist besonders praktisch für die Verarbeitung von Flüssigkeiten in großen Mengen



Drehzahl von 3000 U/min für feinstes Pürieren



Deckeldichtung für absolute Dichtigkeit



Modelle mit stufenloser Drehzahlregelung (300 - 3500 U/min) für eine größere Anwendungsvielfalt

INDUKTIONSMOTOR

- **Leistungsfähiger Asynchronmotor für intensiven Gebrauch**, äußerst zuverlässig und langlebig.
- Motor mit Kugellagerung für geräuscharmen und erschütterungsfreien Betrieb.
- Der Motor ist direkt mit dem Aufsatz verbunden:
 - **Höhere Leistung**
 - Kein kompliziertes Antriebssystem.
- **Wartungsfrei:** Keine Verschleißteile (keine Kohlebürsten).
- **Antriebswelle aus Edelstahl.**

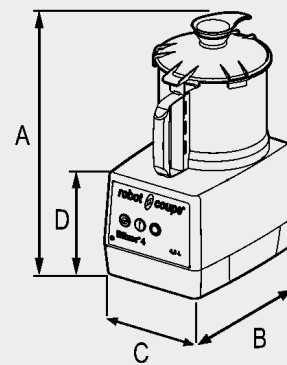


EG Norm

	Eigenschaften						Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)	Leistung (W)	Spannung* (A)	Motorblock	Fassungsvermögen der Edelstahlschüssel	Fassungsvermögen für Flüssigkeiten	Netto	Brutto
Blixer® 2	3 000	700	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonat	2,9 l	2,2 l	9,8 kg	11 kg
Blixer® 3	3 000	750	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonat	3,7 l	2 l	14 kg	16 kg
Blixer® 4-3000	3 000	900	230 V/1 50 Hz 4,8	aus Metall	3,7 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 4	1500 und 3000	1 000	400 V*/1 50 Hz 4,8	aus Metall	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 4 V.V.	300 - 3500	1 100	230 V/1 50 Hz 10	aus Metall	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 5 Plus	1500 und 3000	1300	400 V*/3 50 Hz 3,4	aus Metall	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer® 5 V.V.	300 - 3500	1400	230 V/1 50 Hz 12,5	aus Metall	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer® 6	1500 und 3000	1300	400 V/1 50 Hz 13	aus Metall	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg
Blixer® 6 V.V.	300 - 3500	1500	230 V/1 50 Hz 13	aus Metall	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg

Afmetingen (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



* Weitere Netzspannungen sind auf Anfrage lieferbar.

robot coupe®

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing :

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

email : international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland :

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30

Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken

email: verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

Vertrieb

NORMEN:

Die Geräte entsprechen:

• Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/EG, 2006/95/EWG, 2004/108/EG, 89/109/EWG, 2002/72/EG.

• Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN ISO 12100 1 und 2 - 2003), EN 60204 - 1, 2006, EN 12852, IP 55, IP 34.

