

# robot coupe®

## BLIXER®

Tischmodelle: Blixer® 2, Blixer® 3, Blixer® 4,  
Blixer® 4 V.V., Blixer® 5, Blixer® 5 V.V., Blixer® 7, Blixer® 7 V.V.

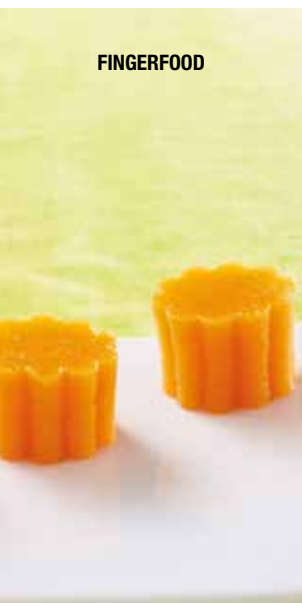


KLINIKEN - ALTERSHEIME - KINDERTAGESSTÄTTEN - RESTAURANTS

NORMALKOST



PASSIERTE KOST



FINGERFOOD

# Blixer® 5 - 2V - Blixer® 5 V.V. Blixer® 7 - Blixer® 7 V.V

**Schüssel aus Edelstahl:**  
Hohes Fassungsvermögen  
5,9 oder 7,5 Liter.  
Zeitersparnis durch größere  
Verarbeitungsmenge. Der  
hohe Schaft der Schüssel  
ermöglicht die Verarbeitung  
flüssiger Zutaten.

**Extra tiefliegendes Messer:**  
Verarbeitung kleiner oder großer  
Mengen für eine optimale  
Gestaltung des Speiseplans.



**Abnehmbares Zubehör:**  
leichte Reinigung der mit  
Lebensmitteln in Kontakt  
kommenden Teile.



**Blixer® Paddel:**  
für eine besonders  
feine und  
gleichmäßige  
Verarbeitung.



**Gekerbtes Messer:**  
für die Zubereitung  
von passierter Kost  
aus gegarten oder  
rohen Zutaten.

**Benutzerfreundlicher Soft  
Touch-Handgriff:**  
Höherer Bedienkomfort.

**Zeitschalter:**  
Countdown- und  
Stoppuhr-Funktion für  
präzises Arbeiten.

# Blixer® 2 - Blixer® 3 Blixer® 4-1V - Blixer® 4-2V - 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.



**Blixer® Paddel:**  
bestehend aus zwei  
Teilen, leicht abzu-  
nehmen 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® - die neue ausgewogene Ernährung!

NORMALKOST

Mit dem speziell für die Verpflegung im Gesundheitswesen konzipierten Blixer®, lassen sich alle Zutaten zu passierter Kost verarbeiten.

Alle Lebensmittel, ob roh oder gegart, herzhaft oder süß, als Vorspeise, Hauptgericht oder Nachtisch serviert, können so von allen Gästen zeitgleich konsumiert werden.

## ZWEI EIGENSCHAFTEN IN EINEM GERÄT !

Die Blixer® vereinen die Eigenschaften zweier bekannter Geräte in einem - die eines Kutters und die eines Emulgator-Mixer-Gerätes. Das einzigartige Design gewährleistet eine vollkommen gleichmäßige Konsistenz.

### EFFIZIENT:

Das Tagesgericht lässt sich in nur wenigen Minuten äußerst einfach zu texturmodifizierter Kost verarbeiten.

### ROBUST, ZUVERLÄSSIG UND LANGLEBIG:

- **Leistungsfähiger für intensiven Gebrauch**, äußerst zuverlässig und langlebig.
- Motor mit Kugellagerung für geräuscharmen und erschütterungsfreien Betrieb.
- Höhere Leistung durch direkte Verbindung des Motors mit dem Zubehör.
- Einfaches Design ohne kompliziertes Antriebssystem
- **Wartungsfrei:** Keine Verschleißteile (keine Kohlebürsten).

### PERFEKTE HYGIENE:

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



## Verarbeitungsmenge:

10 - 100



## Anwender:

Kliniken - Altersheime -  
Kindertagesstätten - Restaurants



## Resümee:

Unsere Blixer sind schnell, leistungsfähig, einfach und robust, liefern eine einwandfreie Qualität des Endprodukts und bewahren den ursprünglichen Geschmack.



## Die Besonderheiten des Blixer®

### Blixer® Paddel:

patentiertes Werkzeug für ein besseres Vermischen in der Schüssel und dadurch eine bessere Homogenisierung für eine noch optimalere Verarbeitung.



### Gekerbttes Messer im Lieferumfang

enthalten, zum Verarbeiten aller Zutaten in texturmodifizierter Form



### Deckel

mit Dichtungsring für eine einwandfreie Abdichtung.



### Die Drehzahl von 3000 U/min

gewährleistet eine äußerst feine, sehr gut auf den Bedarf der Gäste abgestimmte Konsistenz. Auch mit stufenloser Drehzahlregelung für eine noch größere Verwendungsvielfalt lieferbar.

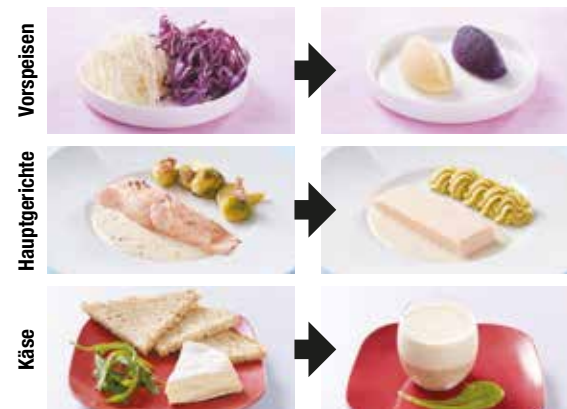


### Hohes Mittelteil der Schüssel

für das Arbeiten mit texturmodifizierter Kost.

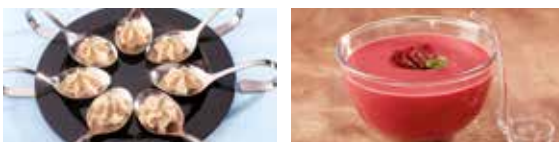


## Gesundheitswesen



## Gastronomie

Emulsionen, Verrinen, Appetizer, Hummus, Tarama, Pesto usw.



Trockenmahlen, Verarbeiten trockener oder dehydrierter Nahrungsmittel zu Pulver



PASSIERTE KOST



FINGERFOOD

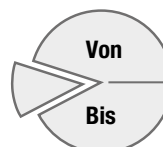


## Auswahlhilfe für den richtigen Blixer®

1 > Berechnen Sie das Gesamtgewicht der zuzubereitenden Speisen.

	Durchschnittliche Portion	Zahl der zuzubereitenden Portionen	Gesamtgewicht
Vorspeise	80 g	x .....	Portionen = ..... g
Fleisch / Fisch	100 g	x .....	Portionen = ..... g
Gemüse	200 g	x .....	Portionen = ..... g
Nachtisch	80 g	x .....	Portionen = ..... g

Anzahl der Portionen (200 g)



2 > Suchen Sie die entsprechende Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang in den Produktbeschreibungen.



Die mit dem Blixer verarbeitenden Zutaten entsprechen der IDDSI-Klassifikation.  
Erreichbare Stufen: 5, 4 und 3



### Eigenschaften

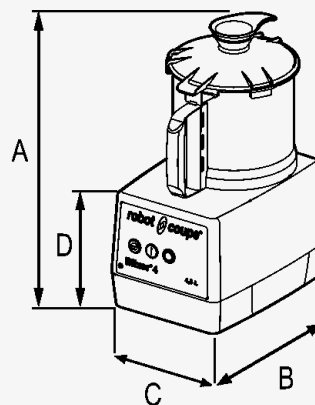
### Gewicht (kg)

	Drehzahl (U/min)	Leistung (W)	Spannung* (A)	Motorblock	Fassungsvermögen der Edelstahlschüssel	Verarbeitungsmengen (kg)		Netto	Brutto
						Von	Bis		
<b>Blixer® 2</b>	3000	700	230 V/1 50 Hz - 7	Polycarbonat	2,9 l	Für Einzelportionen		10 kg	11 kg
<b>Blixer® 3</b>	3000	750	230 V/1 50 Hz - 5.5	Polycarbonat	3,7 l	0,3	2	12 kg	13 kg
<b>Blixer® 4 - 1V</b>	3000	900	230 V/1 50 Hz - 5.5	Aus Metall	4,5 l	0,4	3	14 kg	15 kg
<b>Blixer® 4 - 2V</b>	1500 und 3000	1000	400 V*/3 50 Hz - 2.7	Aus Metall	4,5 l	0,4	3	15 kg	15 kg
<b>Blixer® 4 V.V.</b>	300 bis 3500	1100	230 V/1 50 Hz - 4.8	Aus Metall	4,5 l	0,4	3	16 kg	17 kg
<b>Blixer® 5 - 2V</b>	1500 und 3000	1500	400 V*/3 50 Hz - 3,4	Aus Metall	5,9 l	0,5	3,8	21 kg	23,5 kg
<b>Blixer® 5 V.V.</b>	300 bis 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Aus Metall	5,9 l	0,5	3,8	21,5 kg	24 kg
<b>Blixer® 7</b>	1500 und 3000	1500	400 V/3 50 Hz - 3.4	Aus Metall	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg
<b>Blixer® 7 V.V.</b>	300 bis 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Aus Metall	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg

\* Weitere Netzspannungen sind auf Anfrage lieferbar.

### Afmetingen (in mm)

	A	B	C	D
<b>Blixer® 2</b>	389	281	210	165
<b>Blixer® 3</b>	444	304	242	205
<b>Blixer® 4</b>	479	332	226	225
<b>Blixer® 5</b>	540	365	280	270
<b>Blixer® 7</b>	570	340	265	265



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

**Zentrale, Geschäftsleitung und Marketing:**

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

email : [verkauf@robot-coupe.fr](mailto:verkauf@robot-coupe.fr)

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

### VERTRIEB

### NORMEN:

Die geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

