

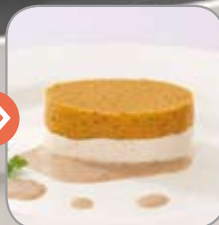
robot coupe®

NOUVEAU



BLIXER®

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



HÔPITAUX - MAISONS DE RETRAITE - CRÈCHES - RESTAURANTS

► Blixer® 8 - Blixer® 10 - Blixer® 15 - Blixer® 20

ERGONOMIE

- **Couvercle transparent Grande Vision**, pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation. **Nettoyage au lave-vaisselle.**
- **Possibilité d'adjonction de liquides ou d'ingrédients** en cours de fabrication.
- Système d'accrochage central de la cuve pour un **montage facile.**
- **Montage et démontage ultra facile et rapide** du couvercle.

CONFORT

- **Nouvelles poignées de cuve** pour une bonne préhension.
- **Poignée de préhension à l'arrière de la machine** pour un déplacement facilité.
- Couvercle muni d'un joint pour une **parfaite étanchéité.**

PERFORMANCE

- **Couteau fond de cuve inox** avec nouveau profil de **lames micro-dentées brevetées**, une exclusivité Robot-Coupe, pour des textures modifiées fines et homogènes et une qualité de coupe optimale.
- **Remontée centrale de cuve haute** pour le travail des préparations liquides.
- **Bras racleur de cuve** et **couvercle** facilement démontables.



PUISSANCE

- **Moteur asynchrone** très puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.

HYGIENE

- Toutes les pièces se démontent facilement pour un **nettoyage facilité** de la machine.
- **Support moteur plat** pour un nettoyage facile.



Livré avec :



Couteau avec **lames micro-dentées** pour la réalisation de **menus à texture modifiée crus ou cuits**, de préparations très fines et homogènes.

BLIXER®: Un concept unique



Les Plus Produits :

2 fonctions en 1 !

- Les Blixers® réunissent en une machine les qualités de deux appareils bien connus : le cutter et le blender/mixer. Les Blixers® permettent de réaliser des menus à texture modifiée (entrées, plats, desserts) pour le secteur de la santé.

Efficaces :

- Grâce à leur grande capacité liquide, leur couvercle avec bras racleur et joint d'étanchéité, ces modèles permettent de réaliser avec une grande facilité tous les travaux de mixés.

Fiables :

- Une sécurité de couvercle et un frein moteur empêchent tout accès au couteau en cours de fonctionnement et assurent une utilisation de ces appareils en toute sécurité.

Hygiène parfaite :

- Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent et se nettoient facilement, pour répondre aux normes d'hygiène les plus strictes.



Nombre de couverts :

de 25 à 400



Utilisateurs :

Restaurants, traiteurs, maisons de retraite, crèches, laboratoires pharmaceutiques, industrie agro-alimentaire...



En bref :

Ils ont tous les atouts pour séduire : rapides, efficaces, simples, robustes, une qualité de produit fini irréprochable, une restitution inchangée de la saveur et du goût.



Santé - Alimentation à texture modifiée

Possibilités de fabrications qui s'adaptent à tous les types d'alimentation

Entrées - Plats - Desserts - Crus ou cuits

Depuis 1991, Robot-Coupe a développé en partenariat avec les professionnels de la restauration de la santé le concept des Blixers®, à destination des personnes ayant des problèmes pour s'alimenter. Les Blixers® permettent de réaliser très simplement une alimentation savoureuse, saine et équilibrée notamment grâce à la possibilité de mixer des aliments crus.



Couteaux

- Afin d'assurer un résultat de coupe parfait, Robot-Coupe a développé un nouveau profil de lames brevetées pour une qualité de coupe optimale. Ces lames sont parfaitement équilibrées afin d'éviter toute vibration.

Livré en standard :

- Couteau 2 lames dentées pour le Blixer 8
- Couteau 3 lames dentées pour les Blixer 10/15/20



- Affûtage denté pour la réalisation de mixés, de préparations très fines et de texture homogène.
- Pour un résultat de qualité optimale, il est important de régler l'écartement de vos lames et de tenir compte des quantités maximales de travail.



Moteur asynchrone

- **Moteur industriel à usage intensif** pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
 - **puissance délivrée accrue**
 - pas de système complexe d'entraînement.
- **Aucune maintenance** : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.



Le Blixer® qui correspond à vos besoins

Quelle quantité travaillée par opération ?	Spécial Mono Portion	300 gr à 2 kg	400 gr à 3 kg			500 gr à 3,5 kg		600 gr à 4,5 kg	
Etes-vous équipé en triphasé ?	Non	Non	Oui	Non	Non	Oui	Non	Oui	Non

Voici votre Blixer®



Quelle quantité travaillée par opération ?	1 kg à 5 kg		2 kg à 6,5 kg		3 kg à 10 kg		3 kg à 13 kg		4 kg à 15 kg		4 kg à 20 kg		6 kg à 30 kg		6 kg à 45 kg	
Etes-vous équipé en triphasé ?	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui

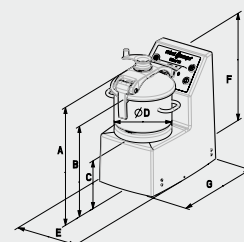
Voici votre Blixer®



Norme CE	Caractéristiques					Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp) 50 Hz	Capacité cuve inox	Capacité liquide	net	emballé
Blixer® 8	1 500 et 3 000	2 200	400V~3 / 5,5	8 litres	4,4 litres	40 kg	52 kg
Blixer® 8 V.V.	300 à 3 500	2 200	230V~1 / 21	8 litres	4,4 litres	40 kg	52 kg
Blixer® 10	1 500 et 3 000	2 600	400V~3 / 6	11,5 litres	5,3 litres	45 kg	57 kg
Blixer® 10 V.V.	300 à 3 500	2 600	230V~1 / 21	11,5 litres	5,3 litres	45 kg	57 kg
Blixer® 15	1 500 et 3 000	3 000	400V~3 / 6,5	15 litres	7,2 litres	49 kg	62 kg
Blixer® 15 V.V.	300 à 3 500	3 000	400V~3 / 11,6	15 litres	7,2 litres	49 kg	62 kg
Blixer® 20	1 500 et 3 000	4 400	400V~3 / 10,1	20 litres	7,8 litres	75 kg	88 kg
Blixer® 20 V.V.	300 à 3 500	4 400	400V~3 / 13,6	20 litres	7,8 litres	75 kg	88 kg

* Autres voltages disponibles

	Dimensions (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®

Direction Générale, France,
Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134
email : info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100 -1 et 2 - 2003, NF EN 60204 - 1, 2006, NF EN 12852, IP 55, IP 34.
- A la norme française : NF U 64-051.

