

# robot coupe®



**BLIXER®**

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

**NOUVEAU**



**HÔPITAUX - MAISONS DE RETRAITE - CRÈCHES - RESTAURANTS**

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

Couvercle en polycarbonate prévu pour permettre l'adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de fabrication.

Verrouillage automatique de la cuve.

Déverrouillage très simple de la cuve grâce à une gâchette intégrée dans la poignée.

Support moteur métallique pour une plus grande robustesse.

Blixer® 5 V.V. et Blixer® 6 V.V. dotés d'une plage de vitesses de 300 à 3000 tr/mn.



Bras racleur composé de deux parties faciles à démonter et à nettoyer.



Couteau denté livré en standard pour les Blixer® 5 Plus et Blixer® 5 V.V.



Couteau denté tout inox entièrement démontable pour le Blixer® 6 et Blixer® 6 V.V.

Blixer® 5 Plus et Blixer® 6 dotés de 2 vitesses de 1500 et 3000 tr/mn.

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

**NOUVEAU**

Cuve inox de 3,7 litres avec poignée pour le modèle Blixer® 3.  
Cuve inox de 4,5 litres avec poignée pour les modèles Blixer® 4 et Blixer® 4 V.V.

Support moteur métallique pour une plus grande robustesse sur Blixer® 4 et Blixer® 4 V.V.

Blixer® 4 V.V. doté d'une plage de vitesses de 300 à 3000 tr/mn pour une plus grande souplesse d'utilisation et un nombre de préparations plus étendu.



Bras racleur composé de deux parties faciles à démonter et à nettoyer.



Couteau denté livré en standard avec capuchon démontable pour le nettoyage.

Blixer® 3 doté d'une vitesse de 3000 tr/mn.

Blixer® 4 doté de 2 vitesses de 1500 et 3000 tr/mn.

# 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 facilement des repas mixés crus ou cuits, liquides, semi-liquides ou pâteux.

### 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, même l'alimentation par sonde.

### 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 (NSF).



## Nombre de couverts :

de 10 à 100



## Utilisateurs :

Hôpitaux, Maisons de retraite,  
Crèches, Restaurants



## 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.



## Possibilités de fabrication

### SANTÉ

#### Alimentation à la cuillère

- Hachages : viandes, poissons...
- Mousses : crudités, poissons...
- Purées de légumes
- Compotes de fruits crus ou cuits.



#### Alimentation semi-liquide

A partir des préparations à la cuillère, il suffit de diluer la préparation :

- soupes / veloutés
- viande hachée + sauce
- purée + liquide (bouillon, lait...)
- compotes de fruits + sirop ou eau.



#### Alimentation liquide

(utilisation par sonde)

- Potages et toutes les préparations qui doivent être liquéfiées.



### GASTRONOMIE

- Beurres composés : beurres d'escargots, de saumon, maître d'hôtel...
- Sauces : verte, mayonnaise, rouille, rémoulade, émulsionnée à la crème, à la tomate, au persil...
- Broyages pour bisques : langoustines, homards, crustacés...



### LABORATOIRES PHARMACEUTIQUES ET CHIMIQUES

- Broyages : plantes, graines, poudres cristallines, comprimés...
- Mélanges : homogénéisation de solides, fabrication d'onguents, de crèmes, de pâtes...

## Les spécificités du Blixer®



Racleur de cuve et de couvercle



Couteau avec lames micro-dentées



Cheminée de cuve haute pour travailler de grandes capacités liquides



Vitesse de 3000 tr/min pour affiner le produit



Couvercle muni d'un joint pour une parfaite étanchéité



Existe en vitesse variable (de 300 à 3000 tr/mn) pour une plus grande souplesse d'utilisation



## MOTEUR ASYNCHRONE

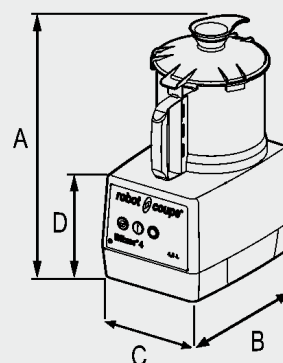
- **Moteur industriel à usage intensif** pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
  - **puissance délivrée accrue**
  - pas de système complexe d'entraînement.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



Norme CE	Caractéristiques						Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	Support moteur	Capacité cuve inox	Capacité liquide	net	emballé
<b>Blixer® 3</b>	3 000	750	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonate	3,7 l	2 l	14 kg	16 kg
<b>Blixer® 4-3000</b>	3 000	900	230 V/1 50 Hz 4,8	Métallique	3,7 l	3 l	15 kg	17 kg
<b>Blixer® 4</b>	1500 et 3000	1 000	400 V*/1 50 Hz 4,8	Métallique	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
<b>Blixer® 4 V.V.</b>	3 000	1 100	230 V/1 50 Hz 10	Métallique	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
<b>Blixer® 5 Plus</b>	1500 et 3000	1300	400 V*/3 50 Hz 3,4	Métallique	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
<b>Blixer® 5 V.V.</b>	300 à 3000	1400	230 V/1 50 Hz 12,5	Métallique	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
<b>Blixer® 6</b>	1500 et 3000	1300	400 V/1 50 Hz 13	Métallique	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg
<b>Blixer® 6 V.V.</b>	300 à 3000	1500	230 V/1 50 Hz 13	Métallique	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg

### Dimensions (mm)

	A	B	C	D
<b>Blixer® 3</b>	420	330	210	190
<b>Blixer® 4</b>	480	304	226	255
<b>Blixer® 4-3000</b> <b>Blixer® 4 V.V.</b>	480	304	226	255
<b>Blixer® 5 Plus</b>	500	340	270	265
<b>Blixer® 5 V.V.</b>	500	340	270	265
<b>Blixer® 6/</b> <b>Blixer® 6 V.V.</b>	535	370	270	265



\* Autres voltages disponibles

**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 commercial 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

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

DISTRIBUTEUR

cuisine



[www.cuisinedpro.ch](http://www.cuisinedpro.ch)

### NORMES :

Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1, 1998, NF EN 12852.
- A la norme française : NF U 66-066.

