

robot coupe®

 **BLIXER®**
Blixer® 2

NUEVO



RESTAURANTES - CATERING - RESIDENCIAS PARA ANCIANOS - GUARDERIAS



▶ Blixer® 2

NUEVO

EFICAZ

Cuba inoxidable de 2,9 litros con asa muy ergonómica.



Brazo rascador constituido por dos partes fáciles de desmontar y limpiar.

ROBUSTO

Motor industrial de uso intensivo para una mayor longevidad.



PRACTICO

Tapa de policarbonato provista de una junta para una estanqueidad perfecta.

HIGIENE

Desmontaje fácil de las piezas en contacto con los alimentos para limpiezas frecuentes.

PORCIONES REDUCIDAS

Diseñado especialmente para procesar pequeñas cantidades (de 200 g a 1,5 kg).



Entregado con una cuchilla dentada.

▶ Gastronomía

«La herramienta indispensable para la cocina de moda en el universo de la alta gastronomía y catering».

- Verrines
- Aperitivos
- Zakouskis
- Sifones
- Cromesquis
- Emulsiones
- Tapenade
- Humus
- Tarama
- Guacamole
- Pesto
- Paté de anchoas
- Paté de pimientos



- Reduce en polvo alimentos secos o deshidratados:
Champiñones, pimientos, frutos secos, chocolate azúcar glas.

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 batidora.

El Blixer® 2 permite realizar:

- menús de textura modificada (primer plato, segundo plato y postre) por ración para el sector de la salud.
- preparaciones para «verrines», aperitivos, sifones, emulsiones o especialidades de tipo “tapenade”, pesto, guacamole, etc.

Eficaces:

- Gracias a su gran capacidad líquida y su tapa con brazo rascador y junta hermética, estos modelos permiten preparar con gran facilidad todo tipo de alimentos triturados, aún aquellos destinados a la alimentación por cánula.

Fiables:

- El dispositivo de seguridad en la tapa y el freno del motor impiden acceder a la cuchilla mientras el aparato está en funcionamiento, ofreciendo una gran seguridad en la 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.



Número de cubiertos:

2 a 15



Usuarios:

Restaurantes, catering, residencias para ancianos, guarderías, ...



En resumen:

Los Blixers® son rápidos, eficientes, fáciles de usar y robustos. Esto garantiza un perfecto acabado del producto final que guarda todas las cualidades y sabores de los alimentos triturados.



Salud - Alimentación de textura modificada

Posibilidades de preparaciones que se adaptan a todo tipo de platos crudos o cocidos : Primer plato - Segundo plato - Postre

Desde 1991, Robot-Coupe desarrolla en cooperación con los profesionales de la restauración del sector sanitario el concepto de Blixers®, destinado a personas que tienen dificultades para alimentarse. Los Blixers® permiten realizar fácilmente una alimentación sabrosa, sana y equilibrada, gracias sobre todo a la posibilidad de triturar alimentos crudos.



▶ Calcular el peso total de las preparaciones texturizadas que hay que realizar por comida

Entrante o postre	Peso de la ración		Número de comidas texturizadas		
	gr	X	Comidas	=	gr

Ejemplo 80 gr X 10 Comidas = 800 gr

Plato principal	Peso de la ración		Número de comidas texturizadas		
	gr	X	Comidas	=	gr

Ejemplo 300 gr X 10 Comidas = 3 000 gr

▶ El Blixer® que responde a sus necesidades

¿Qué cantidad procesada por operación?	Especial ración pequeña	0,3 gr a 2 kg	0,4 gr a 2,5 kg	0,4 gr a 3,5 kg	0,5 gr a 4,5 kg	4 kg a 15 kg	6 kg a 20 kg	6 kg a 30 kg	6 kg a 45 kg			
¿Dispone de tomas trifásicas?	No	No	Sí	No	No	Sí	No	Sí	No	Sí	Sí	Sí

Este es su Blixer®



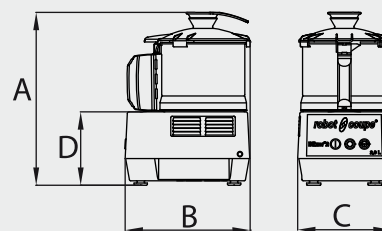
▶ MOTOR DE INDUCCION

- **Motor asíncrono industrial de uso intensivo** que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamientos 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.



Dimensiones (en mm)

	A	B	C	D
Blixer® 2	389	281	210	165



Norma CE

	Características						Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	Soporte del motor	Capacidad de la cuba inoxidable	Capacidad líquida	Peso	con embalaje
Blixer® 2	3 000	700	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonato	2,9 l	2,2 l	14	16

*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

94305 Vincennes Cedex - France

http://www.robot-coupe.com

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.

