


robot coupe[®]

 Blixer[®] 23 • Blixer[®] 30 • Blixer[®] 45 • Blixer[®] 60



HÔPITAUX - MAISONS DE RETRAITE - CRÈCHES - RESTAURANTS

► Blixer® 23 • 30 • 45 • 60

TABLEAU DE BORD

- **Minuterie** de 0 à 15 minutes. A l'arrêt de la machine, répétition automatique du temps de travail précédemment sélectionné.
- **Boutons de commande affleurants en inox** pour un nettoyage facile et une longévité accrue.
- **Voyants de sécurité** pour une utilisation en toute sécurité.
- Commandes par **impulsions** pour une meilleure précision de coupe.

COUPEAU FOND DE CUVE

- Une exclusivité Robot-Coupe pour une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petites quantités.

CUVE

- **Cuve basculante** pour faciliter les opérations de vidage.
- **Cuve amovible**, une exclusivité Robot-Coupe, pour un nettoyage facilité.

CHÂSSIS

- **Construction tout inox** avec un système 3 pieds largement dimensionnés :
 - pour une parfaite stabilité de la machine et une utilisation en toute sécurité.
 - pour un encombrement réduit.
 - pour un nettoyage facilité.

COUVERCLE

- Couvercle en **polycarbonate transparent** pour un meilleur contrôle des préparations en cours de réalisation.
- Couvercle **étanche** ne nécessitant qu'un seul mouvement pour sa fixation.
- **Basculement du couvercle** étudié de façon à éviter l'écoulement de liquide sur le bloc moteur.
- **Ouverture centrale du couvercle** prévue pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.
- **Couvercle et joint démontables** en un tour de main pour un nettoyage en profondeur.

BRAS RACLEUR

- Pour améliorer la turbulence et de ce fait la finesse de préparation.

LEVIER DE BLOCAGE DE CUVE

- Ergonomique qui permet de basculer la cuve en position intermédiaire et à l'horizontale.

ROULETTES

- **3 roulettes escamotables** pour un déplacement facile permettant le nettoyage de la surface de travail.





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.

Efficacité :

- 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.

Facilité d'utilisation :

- Construction tout inox dotée d'une cuve amovible et basculante pour faciliter les opérations de vidage et de nettoyage.
- Tableau de bord conçu pour une utilisation simple et sûre et équipé avec minuterie pour un meilleur contrôle des préparations.



Nombre de couverts :

de 100 à 3000 +



Quantité travaillée par opération :

de 4 à 45 kg



Cible :

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.

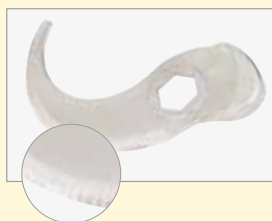
POSSIBILITÉS DE FABRICATIONS

SANTÉ		TRAVAUX TRAITEURS	
ALIMENTATION À LA CUILÈRE <ul style="list-style-type: none"> Hachages : viandes, poissons... Mousses : légumes, poissons... Purées de légumes Compotes de fruits. 		<ul style="list-style-type: none"> 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... 	
ALIMENTATION SEMI-LIQUIDE A partir des préparations à la cuillère, il suffit de diluer la préparation : <ul style="list-style-type: none"> soupes / veloutés viande hachée + sauce purée + liquide (bouillon, lait...) compotes de fruits + sirop ou eau. 		LABORATOIRES PHARMACEUTIQUES ET CHIMIQUES	
ALIMENTATION LIQUIDE (utilisation par sonde) <ul style="list-style-type: none"> Potages et toutes les préparations qui doivent être liquéfiées. 		<ul style="list-style-type: none"> Broyages : plantes, graines, poudres cristallines, comprimés... Mélanges : homogénéisation de solides, fabrication d'onguents, de crèmes, de pâtes... 	

Modèles	Blixer 23	Blixer 30	Blixer 45	Blixer 60
Capacité cuve (litre)	23	28	45	60
Vitesses (tr/mn)	1500 à 3000	1500 à 3000	1500 à 3000	1500 à 3000
Minuterie	●	●	●	●
Nombre de couverts	100 à 400 +	100 à 500 +	200 à 1000 +	300 à 3000 +
Quantités maximales travaillées	4 à 15 kg	4 à 20 kg	6 à 30 kg	6 à 45 kg

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 toutes vibrations.



Affûtage denté pour la réalisation de mixés, de préparations très fines et de texture homogène.



Couteau 2 lames dentées livré en standard

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.

En tant que spécialiste de la préparation culinaire, Robot-Coupe propose l'offre la plus complète en Blixers avec des modèles de 2,9 à 60 litres.



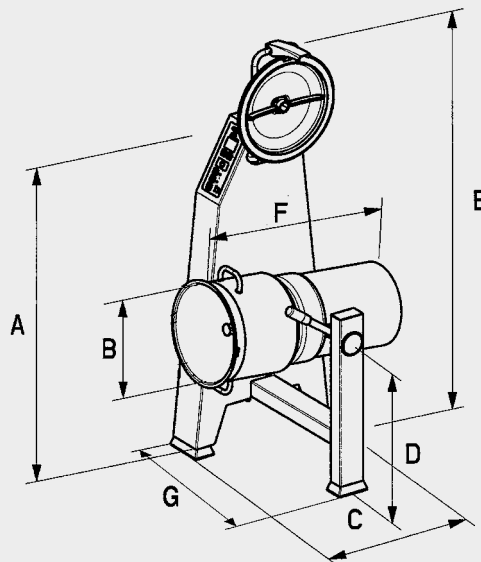
Norme CE

	Caractéristiques					Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)	Voltage*	Capacité cuve inox	Net	Emballé
Blixer® 23	1500	4500	8,5	400V/50 Hz/3	23 litres	110	131
	3000		10,5				
Blixer® 30	1500	5400	8,5	400V/50 Hz/3	28 litres	110	131
	3000		10,5				
Blixer® 45	1500	9000	14,7	400V/50 Hz/3	45 litres	138	165
	3000		19,8				
Blixer® 60	1500	11000	16,1	400V/50 Hz/3	60 litres	150	177
	3000		26				

*Autres voltages disponibles

Dimensions (mm)

	Blixer 23	Blixer 30	Blixer 45	Blixer 60
A	1250	1250	1400	1400
B	320	360	400	450
C	600	600	600	600
D	590	590	640	640
E	1620	1620	1800	1820
F	800	800	870	870
G	700	720	760	810



robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél. : 01 43 98 88 33

email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00

email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62

email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646

email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :



- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 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.

- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.