

robot coupe®

BLIXER®

Modelos de mesa: Blixer® 2, Blixer® 3, Blixer® 4,
Blixer® 4 V.V., Blixer® 5, Blixer® 5 V.V., Blixer® 7, Blixer® 7 V.V.



HOSPITALES, RESIDENCIAS PARA ANCIANOS, GUARDERÍAS, RESTAURANTES

TEXTURA ENTERA



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

Cuba de acero inoxidable:

Gran capacidad 5,9L ó 7,5L. Ganar tiempo aumentando las cantidades procesadas. La chimenea alta de la cuba permite procesar texturas líquidas.

Cuchilla a ras de cuba:

Preparar pequeñas y grandes cantidades para gestionar mejor los menús.



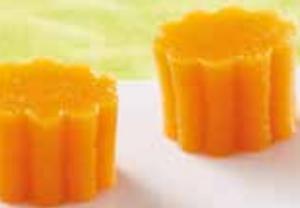
Accesorios desmontables:

Limpeza fácil de las piezas en contacto con los alimentos.

TEXTURA MODIFICADA



COMER CON LAS MANOS



Brazo Blixer®:

Mejora la fineza y la homogeneidad de la preparación.

Cuchilla dentada:

Para transformar todos los ingredientes cocidos o crudos en textura modificada.



Asa ergonómica soft touch:

Comodidad de uso.

Temporizador:

Cuenta atrás y cronómetro. Trabajo de precisión.

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

Cuba inoxidable con asa:

2,9 litros para el Blixer 2
3,7 litros para el Blixer 3
4,5 litros para el Blixer 4 y el Blixer 4 V.V.

Soporte del motor metálico para una mayor solidez en el Blixer® 4 y el Blixer® 4 V.V.

Blixer® 4 V.V. dotado de una gama de velocidades de 300 a 3500 rpm para una mayor flexibilidad de utilización y una mayor cantidad de preparaciones.



Brazo Blixer® :

compuesto de dos partes fácil de desmontar y limpiar.



Cuchilla dentada en el modelo estándar

con cápsula desmontable para una fácil limpieza.

Blixer® 2 y Blixer® 3 dotado de una velocidad de 3000 rpm. Blixer® 4 dotado de dos velocidades de 1500 y 3000 rpm.

Blixer® - ¡el nuevo equilibrio alimenticio !

TEXTURA ENTERA

El Blixer®, dedicado especialmente a las cocinas del sector de la salud, permite transformar los productos enteros en texturas modificadas.

Todos los alimentos, crudos o cocidos, salados o dulces, servidos como entrantes, plato principal, quesos o postre, pueden ser consumidos de este modo por todos los comensales, incluso los de mayor edad.

2 FUNCIONES EN 1 !

Los Blixers® reúnen en una máquina las cualidades de dos aparatos bien conocidos: el cutter y la licuadora/batidora. Su concepto único garantiza una textura perfectamente homogénea.

EFICACIA:

Tan solo algunos minutos bastan para transformar el plato del día en textura modificada con una gran facilidad de ejecución.

ROBUSTEZ, FIABILIDAD Y LONGEVIDAD:

- **Motor industrial de uso intensivo** que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamiento de bolas que permite un funcionamiento silencioso y sin vibraciones.
- Motor en toma directa con el accesorio para una mayor potencia.
- Diseño sencillo sin sistema de accionamiento.
- **No es necesario el mantenimiento:** las piezas no se desgastan (no hay carbón).

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 (NSF).



Número de porciones:

10 a 100



Usuarios:

Hospitales, Residencias para ancianos, Guarderías, Restaurantes



En resumen:

Los Blixers® son rápidos, eficientes, fáciles de usar y robustos. Esto garantiza un perfecto acabado de producto final, que contiene todas las cualidades y sabor de la comida pre-líquida.



Las características del Blixer®

Brazo Blixer®

una herramienta patentada e indispensable para mejorar la turbulencia en la cuba y, por consiguiente, la homogeneización y la fineza de la preparación.



Cuchilla dentada incluida

para transformar fácilmente todos los ingredientes en texturas modificadas.



Tapa

Provista con una junta para una hermeticidad perfecta.



Velocidad estándar de 3 000 rpm que garantiza una textura absolutamente fina idealmente adaptada a las necesidades de los comensales. También existe en velocidad variable para una mayor flexibilidad de utilización.



Chimenea de cuba alta

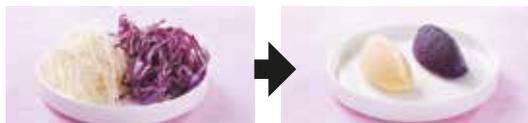
perfectamente adaptada para procesar texturas modificadas.



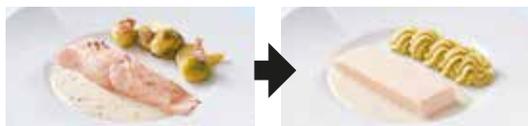
SALUD



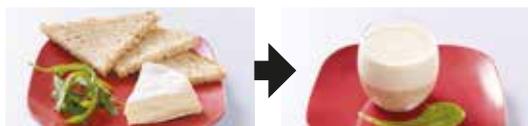
Entrantes



Platos



Queso



Restauración - Gastronomía

Emulsiones, verrines, aperitivos, tapenade, humus, tarama, pesto, etc.



Pulverizaciones en seco, especialmente « polvos » para alimentos secos o deshidratados.



TEXTURA MODIFICADA



COMER CON LAS MANOS

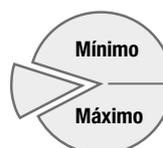


Cómo elegir su Blixer®

1 > Calcule el peso total de las porciones de textura modificada por realizar.

	Porción mediana	Número de porciones por realizar	Peso total
Entrante	80 g	x	Porciones = g
Carne / Pescado	100 g	x	Porciones = g
Hortalizas / Féculas	200 g	x	Porciones = g
Postre	80 g	x	Porciones = g

Número de porciones de 200 g



2 > Consulte las indicaciones sobre las cantidades trabajadas por operación, incluidas en la descripción del producto.



Los ingredientes transformados en Blixer cumplen con la norma IDDSI.
Las texturas posibles de realizar: 3, 4 y 5.



Norma CE

Características

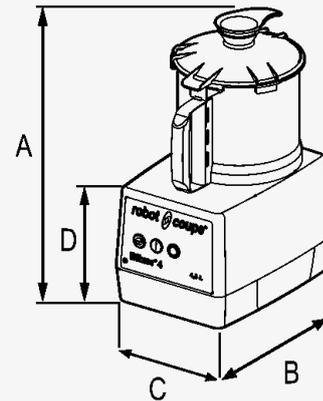
Peso (kg)

	Velocidad (rpm)	Potencia (Vatios)	Voltajes* (Amp.)	Soporte del motor	Capacidad de la cuba inoxidable	Cantidades trabajadas (Kg)		Neto	con embalaje
						Mínimo	Máximo		
Blixer® 2	3000	700	230 V/1 50 Hz - 7	Policarbonato	2,9 l	Especial porción individual		10 kg	11 kg
Blixer® 3	3000	750	230 V/1 50 Hz - 5.5	Policarbonato	3,7 l	0,3	2	12 kg	13 kg
Blixer® 4 - 1V	3000	900	230 V/1 50 Hz - 5.5	Metálico	4,5 l	0,4	3	14 kg	15 kg
Blixer® 4 - 2V	1500 y 3000	1000	400 V*/3 50 Hz - 2.7	Metálico	4,5 l	0,4	3	15 kg	15 kg
Blixer® 4 V.V.	300 a 3500	1100	230 V/1 50 Hz - 4.8	Metálico	4,5 l	0,4	3	16 kg	17 kg
Blixer® 5 - 2V	1500 y 3000	1500	400 V*/3 50 Hz - 3.4	Metálico	5,9 l	0,5	3,8	21 kg	23,5 kg
Blixer® 5 V.V.	300 a 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Metálico	5,9 l	0,5	3,8	21,5 kg	24 kg
Blixer® 7	1500 y 3000	1500	400 V/3 50 Hz - 3.4	Metálico	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg
Blixer® 7 V.V.	300 a 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Metálico	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg

*Existen otros voltajes.

Dimensiones (en mm)

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



robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España :

Tel.: (93) 741 10 23

Riera Figuera Major, 43 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

Email : arenas@robot-coupe.com

Robot-Coupe U.S.A.:

Ph.: 1-800-824-1646

email: info@robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS:

Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 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.
- 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 ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

