

robot coupe®

NEU



BLIXER®

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



KLINIKEN - SENIORENHEIME - GROSSKUECHEN - RESTAURANTS

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

EINFACH

- **Transparenter Deckel «Grande Vision»** für eine durchgehende und leichte Überwachung der Verarbeitung. **Spülmaschinenfest.**
- **Hinzufügen von Flüssigkeiten und Zutaten** während der Verarbeitung.
- **Leichtes Einsetzen** der Schüssel durch zentrale Verriegelung.
- **Sehr leichtes Auseinandernehmen und Zusammensetzen** des Deckels.

HYGIENE

- Alle Teile lassen sich für eine **leichte Reinigung** des Gerätes einfach abmontieren.
- **Flacher Motorblock** für eine leichte Reinigung.

BEQUEM

- **Neue Griffe** für eine sichere Handhabung der Schüssel.
- **Handgriff an der Rückseite** für einen leichten Transport des Gerätes.
- **Deckeldichtung** für einwandfreie **Dichtheit.**

EFFIZIENZ

- **Tief liegendes Edelstahlmesser** mit neuem Klingenprofil - exklusiv von Robot-Coupe - für absolut gleichmäßige Verarbeitung und optimale Schnittqualität.
- **Hohes Mittelteil der Schüssel** für die Zubereitung flüssiger Speisen.
- **Abstreifer** und **Deckelwischer** leicht abnehmbar



LEISTUNG

- Sehr leistungsstarker, äußerst zuverlässiger und langlebiger **Asynchronmotor** für intensiven Gebrauch.



Mitgeliefert:



Messerklingen mit **Mikrozahnung** für eine sehr feine und gleichmäßige Verarbeitung roher oder gekochter Zutaten und die **Zubereitung gemixter Speisen.**

BLIXER®: Eine einzigartige Idee



Produktvorteile:

Zwei Eigenschaften in einem Gerät !

- Die Blixer® vereinen die Eigenschaften zweier bekannter Geräte in einem - die eines Kutters und die eines Emulgator-Mixer-Gerätes.

Die Blixer® ermöglichen die Zubereitung gemixter Speisen (Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts) im Gesundheitsbereich.

Effizient :

- Dank Ihrem großen Fassungsvermögen für Flüssigkeiten und ihrem Deckel mit Abstreifer und Dichtungsring ermöglichen diese Geräte die Zubereitung von gemixten Speisen aller Art.

Zuverlässig :

- Eine Deckelsicherung und eine Motorbremse verhindern den Zugang zum Messer während des Betriebs und gewährleisten eine absolut sichere Handhabung der Geräte.

Perfekte Hygiene :

- Um auch den strengsten Hygienenormen zu entsprechen, sind alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Teile leicht abzunehmen und zu reinigen.



Anzahl der Gedecke:

25 - 400



Anwender:

Restaurants, Feinkostgeschäfte, Altenheime, Kindertagesstätten, Pharmazeutische Industrie, Nahrungs- und Genussmittelindustrie usw.



Resümee:

Sie haben alle Trümpfe in der Hand, um sich selbst zu überzeugen : Sie sind schnell, leistungsfähig, einfach und robust, liefern eine einwandfreie Qualität des Endprodukts und bewahren den ursprünglichen Geschmack.



► Gesundheitswesen – Gemixte Speisen

Zubereitungsarten für alle Formen der Ernährung

Vorspeisen – Hauptgerichte – Desserts – Roh oder gekocht

Robot-Coupe entwickelte bereits 1991 in Zusammenarbeit mit Ernährungsspezialisten aus dem Gesundheitsbereich das Konzept der Blixer® für Personen mit Problemen bei der Nahrungsmittelaufnahme. Mit dem Blixer® lassen sich - u. a. durch die Möglichkeit, rohe Zutaten zu pürieren – schmackhafte, gesunde und ausgeglichene Speisen sehr einfach zubereiten.



► Messer

Um eine einwandfreie Verarbeitung zu gewährleisten, hat Robot-Coupe ein neues patentiertes Klingenprofil für eine optimale Schnittqualität entwickelt. Die Klingen sind präzise ausgewuchtet, um Vibrationen zu vermeiden.

Im Lieferumfang inbegriffen:

- Messer mit 2 gezahnten Klingen bei Blixer 8
- Messer mit 3 gezahnten Klingen bei Blixer 10/15/20



- Zahnschliff für die Zubereitung gemixter Speisen und eine sehr feine und gleichmäßige Verarbeitung
- Für eine optimale Schnittqualität sollten der Klingenabstand eingestellt und die maximalen Verarbeitungsmengen eingehalten werden.

► Induktionsmotor

- **Leistungsfähiger Asynchronmotor für intensiven Gebrauch**, äußerst zuverlässig und langlebig.
- Motor mit Kugellagerung für geräuscharmen und erschütterungsfreien Betrieb.
- Der Motor ist direkt mit dem Aufsatz verbunden:
 - **Höhere Leistung**
 - Kein kompliziertes Antriebssystem.
- **Wartungsfrei:** Keine Verschleißteile (keine Kohlebürsten).
- **Antriebswelle aus Edelstahl.**



Der Blixer®, der Ihrem Bedarf entspricht

Welche Menge pro Verarbeitung?	Speziell für Einzelportionen	300 gr - 2 kg	400 gr - 3 kg			500 gr - 3,5 kg		600 gr - 4,5 kg	
Verfügen Sie über Drehstrom?	Nein	Nein	Ja	Nein	Nein	Ja	Nein	Ja	Nein

Der für Sie geeignete Blixer®



Welche Menge pro Verarbeitung?	1 kg - 5 kg	2 kg - 6,5 kg	3 kg - 10 kg	3 kg - 13 kg	4 kg - 15 kg	4 kg - 20 kg	6 kg - 30 kg	6 kg - 45 kg
Verfügen Sie über Drehstrom?	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja	Nein	Ja	Ja

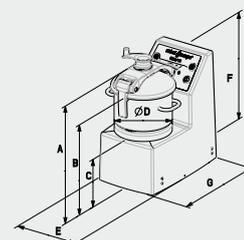
Der für Sie geeignete Blixer®



EG Norm	Eigenschaften					Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)	Leistung (W)	Spannung* (A) 50 Hz	Fassungsvermögen der Edelstahlschüssel	Fassungsvermögen für Flüssigkeiten	Netto	Brutto
Blixer® 8	1 500 und 3 000	2 200	400V~3 / 5,5	8 liter	4,4 liter	40 kg	52 kg
Blixer® 8 V.V.	300 - 3 500	2 200	230V~1 / 21	8 liter	4,4 liter	40 kg	52 kg
Blixer® 10	1 500 und 3 000	2 600	400V~3 / 6	11,5 liter	5,3 liter	45 kg	57 kg
Blixer® 10 V.V.	300 - 3 500	2 600	230V~1 / 21	11,5 liter	5,3 liter	45 kg	57 kg
Blixer® 15	1500 und 3000	3 000	400V~3 / 6,5	15 liter	7,2 liter	49 kg	62 kg
Blixer® 15 V.V.	300 - 3 500	3 000	400V~3 / 11,6	15 liter	7,2 liter	49 kg	62 kg
Blixer® 20	1 500 und 3 000	4 400	400V~3 / 10,1	20 liter	7,8 liter	75 kg	88 kg
Blixer® 20 V.V.	300 - 3 500	4 400	400V~3 / 13,6	20 liter	7,8 liter	75 kg	88 kg

* Für andere Netzspannungen lieferbar.

	Abmessungen (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®

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing :
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland :

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30
Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken
email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

VERTRIEB

NORMEN:

Die Geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/EG, 2006/95/EWG, 2004/108/EG, 89/109/EWG, 2002/72/EG.
- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: DIN EN ISO 12100-1 und -2 (2003), EN 60204-1 (2006), EN 12852.

