

robot coupe®



BLIXER®

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

NIEUW



ZIEKENHUIZEN - BEJAARDENTEHUIZEN - KINDERDAGVERBLÏVEN - RESTAURANTS

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

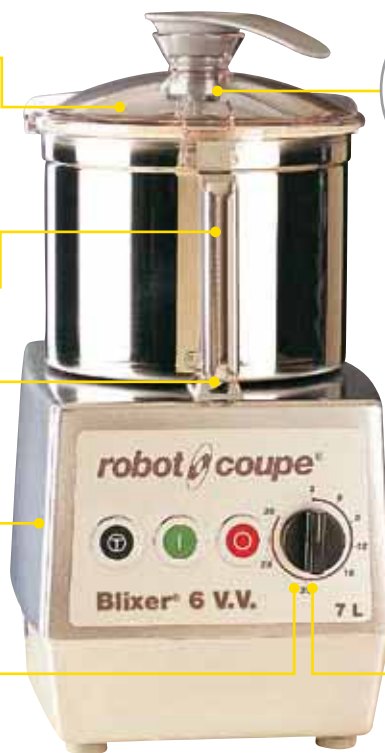
Deksel van polycarbonaat speciaal bestemd om tijdens de bereiding vloeistof of ingrediënten toe te kunnen voegen.

Automatische vergrendeling van de kuip.

Zeer eenvoudige ontgrendeling van de kuip dankzij een knop in de handgreep.

Metalen motorblok voor een solide geheel.

Blixer® 5 V.V. en Blixer® 6 V.V. met variabele snelheid van 300 tot 3000 tpm.



De uit twee delen bestaande schrapper is gemakkelijk te demonteren en te reinigen.



Getand mes standaard geleverd bij de Blixer® 5 Plus en de Blixer® 5 V.V.



Geheel losneembaar getand mes van rvs bij de Blixer® 6 en Blixer® 6 V.V.

Blixer® 5 Plus en Blixer® 6 met 2 snelheden van 1500 en 3000 tpm.

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

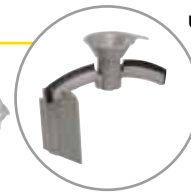
NIEUW

Roestvrijstalen 3,7 liter kuip met handgreep bij het model Blixer® 3.

Roestvrijstalen 4,5 liter kuip met handgreep bij de modellen Blixer® 4 en Blixer® 4 V.V.

Metalen motorblok voor een solide geheel bij de Blixer® 4 en de Blixer® 4 V.V.

Blixer® 4 V.V. met variabele snelheid van 300 tot 3000 tpm voor een grotere flexibiliteit in het gebruik en een grotere variëteit aan bereidingen.



uit twee delen bestaande schrapper is gemakkelijk te demonteren en te reinigen.



Getand mes standaard geleverd, met losneembare dop om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Blixer® 3 met 1 snelheid van 3000 tpm.

Blixer® 4 met 2 snelheden van 1500 en 3000 tpm.

BLIXER®: Een uniek concept

De voordelen van het product :

2 functies in 1 !

- De blixers® verzamelen in één toestel de kwaliteiten van 2 welbekende toestellen: de cutter en de blender/mixer. Dankzij de blixers® kan men gemakkelijk gemalen maaltijden bereiden, zowel gekookt als rauw, vloeïend als half vloeïend.

Doeltreffend :

- Dankzij het feit dat men een grote hoeveelheid vloeistof kan gebruiken, de schraapmesses en de dichtingsystemen, laten deze toestellen het toe om gemixte maaltijden alsook sonde voeding te bereiden .

Veilig :

- Dankzij een veilig deksel en een motorrem , is het onmogelijk in contact te komen met de draaiende messen.

Perfekte hygiëne :

- Alle onderdelen die in contact komen met voedsel zijn gemakkelijk te demonteren voor het reinigen. Deze beantwoorden aan de strenge hygiënische normen.



Aantal maaltijden :

10 tot 100



Gebruikers :

Ziekenhuizen, Bejaardentehuizen,
Kinderdagverblijven, Restaurants



Kortom :

De Blixers® bieden alle denkbare voordelen, ze zijn snel, doelmatig, eenvoudig en robuust en leveren een eindproduct van onberispelijke kwaliteit, met een ongewijzigde smaak en aroma.



TOEPASSINGSSECTOREN

DE ZIEKENHUISSECTOR LEPELVOEDING

Lepelvoeding

- Gehakt : vlees, vis...
- Mousse : groente, vis...
- Gepureerde groenten
- Vruchtencompote.



Halfvloeibaar voedsel

Door bereidingen voor lepelvoeding te verdunnen :

- soepen en crèmesoepen
- gehakt vlees + saus
- puree + vloeistof (bouillon, melk...)
- vruchtencompote + siroop of water.



Vloeibaar voedsel

(voor toediening per sonde)

- Soepen en alle bereidingen die vloeibaar gemaakt moeten worden.



GASTRONOMIE

- Samengestelde boters : slakkenboter, zalmboter, maître d'hôtel-boter...
- Sauzen : groene saus, mayonaise, rouille, remoulade-saus, sausen met room, tomaten, peterselie...
- Gemalen bereidingen voor bisque : langoustines, kreeften, schaaldieren...



FARMACEUTISCHE EN CHEMISCHE LABORATORIA

- Vermaling : planten, zaden, kristallijne poeders, tabletten...
- Vermenging : homogenisering van vaste stoffen, fabricage van zalven, crèmes en pasta's...

De specifieke kenmerken van de Blixer®



Schraper voor de kuip en deksel



Mesbladen met microvertandingen



Hoge schacht in de kuip voor het verwerken van grote hoeveelheden vloeibare producten



Snelheid 3000 tpm voor het verfijnen van het product



Deksel voorzien van een pakking voor een perfecte afdichting



Verkrijgbaar met variabel toerental (van 300 tot 3000 tpm) voor een grotere flexibiliteit in het gebruik





INDUCTIE MOTOR

- **Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik** voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Rechtstreekse aandrijving van de accessoire door de motor:
 - **groter afgeleverd vermogen**
 - geen complex aandrijfsysteem.
- **Geen onderhoud:** geen slijtstukken (geen koolborstels).
- **Roestvrijstalen motoras.**

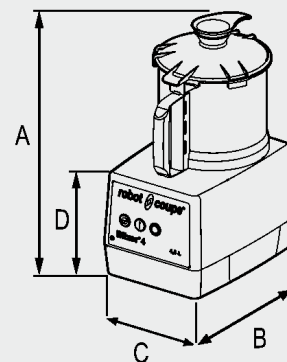


Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden. © Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUPÉ s.n.c.

EG norm	Kenmerken						Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	Motorsteun	Inhoud roestvrijstalen kuip	Vloeistofinhoud	netto	verpakt
Blixer® 3	3 000	750	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonaat	3,7 l	2 l	14 kg	16 kg
Blixer® 4 -3000	3 000	900	230 V/1 50 Hz 4,8	Metalen	3,7 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 4	1500 en 3000	1 000	400 V*/1 50 Hz 4,8	Metalen	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 4 V.V.	3 000	1 100	230 V/1 50 Hz 10	Metalen	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 5 Plus	1500 en 3000	1300	400 V*/3 50 Hz 3,4	Metalen	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer® 5 V.V.	300 tot 3000	1400	230 V/1 50 Hz 12,5	Metalen	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer® 6	1500 en 3000	1300	400 V/1 50 Hz 13	Metalen	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg
Blixer® 6 V.V.	300 tot 3000	1500	230 V/1 50 Hz 13	Metalen	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg

Afmetingen (in mm)

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



*Raadpleeg ons voor andere voltages.

robot coupe®

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ s.n.c

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France

international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België :

Tel. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Genève

Danny van der KUIJLEN : Telefoon: 06 303 75 082

E-mail : d.vanderkuijlen@chello.nl

www.robot-coupe.com

Verkoopadres

NORMEN :

Toestellen gelijkvormig aan :

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne : EN 292 - 1 en 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 12852.



Ref.: 450 278 - 05/2008 - Hollandais