

robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACION CULINARIA



Blixer® 23 • Blixer® 30
Blixer® 45 • Blixer® 60



HOSPITALES - RESIDENCIAS PARA ANCIANOS - GUARDERÍAS - RESTAURANTES

Blixer® 23 • 30 • 45 • 60

Panel de control

- **Minutería** de 0 a 15 minutos. Cuando se para la máquina, se repite automáticamente el tiempo de trabajo seleccionado previamente.
- **Botones de mando a nivel de acero inoxidable** para una limpieza sencilla y una mayor longevidad.
- **Indicadores de seguridad** para una utilización totalmente segura.
- **Mando por impulsiones** para una mejor precisión de corte.

Cuchilla en el fondo de la cuba

- Una exclusividad Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos trabajados, incluso en pequeñas cantidades.

Cuba

- **Cuba basculante** para facilitar las operaciones de vaciado.
- **Cuba amovible**, una exclusividad Robot-Coupe, para una limpieza sencilla.

Bastidor

- **Estructura de acero inoxidable** con un sistema de 3 pies de grandes dimensiones:
 - para una perfecta estabilidad de la máquina y una utilización totalmente segura.
 - para que ocupe poco espacio.
 - para que la limpieza sea sencilla.

Tapadera

- Tapadera de **policarbonato transparente** para un control más satisfactorio de las preparaciones en curso de realización.
- Tapa **hermética** que se fija con un simple movimiento.
- **Inclinación de la tapa** estudiada para evitar que el líquido se derrame sobre el bloque motor.
- **Apertura central de la tapa** prevista para añadir líquidos o ingredientes durante la fabricación.
- **Tapa y junta que se desmontan** rápidamente para una limpieza a fondo.

Brazo rascador

- Para despegar los ingredientes que se han quedado adheridos a las paredes de la cuba, para obtener una preparación suave y homogénea.

Palanca de bloqueo de cuba

- Ergonómica que permite inclinar la cuba en posición intermedia y de modo horizontal.

Ruedas

- **3 ruedas escamoteables** para un desplazamiento sencillo que permiten la limpieza de la superficie de trabajo.



Ventajas de los Productos :

2 funciones en 1 :

- Los Blixers reúnen en una máquina las cualidades de dos aparatos bien conocidos: el cutter y la licuadora/batidora. Los Blixers permiten preparar con total facilidad alimentos batidos crudos o cocidos, líquidos, semilíquidos o pastosos.

Eficaces :

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

Facilidad de uso :

- Totalmente fabricados en acero inoxidable, de reducidas dimensiones, dotados de una cuba desmontable e inclinable para facilitar las operaciones de vaciado y de limpieza.
- Mandos diseñados para una utilización sencilla y segura, equipados con un minuterio para controlar mejor las preparaciones. minuterie pour une meilleur contrôle des préparations.



Número de cubiertos :
100 a 3000 o más



Cantidades preparadas por operación :
de 4 a 45 kg



Tipos de clientes :

Hospitales, Residencias para ancianos, Guarderías, Restaurantes



En breve :

Los Blixer 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 preparada.

EJEMPLOS DE UTILIZACIÓN

APLICACIONES EN EL SECTOR HOSPITALARIO

ALIMENTACIÓN NORMAL

- Picados : carne, pescado...
- Purés de verduras
- Mousses : verduras, pescado...
- Compotas de frutas.



ALIMENTACIÓN SEMI-LIQUIDA

- Sopas / cremas
- Carne picada + jugo
- Purés + líquido (salsas, leche...)
- Compotas de frutas + jarabe o agua.



ALIMENTACIÓN LÍQUIDA (uso vía cánulas)

- Sopas y cualquier preparado que se puede ser licuado.



PREPARACIONES CULINARIAS

- **Mantequillas de sabores :**
de caracol, salmón, anchoa...
- **Salsas :** salsa verde, mayonesa, alioli, salsas emulsionadas con tomates, cremas, perejil...
- **Triturados para la preparación de bisques :**
langosta, cangrejos, crustáceos...

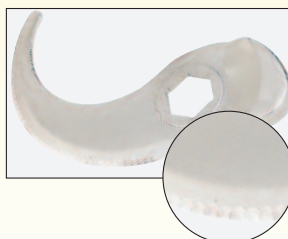


APLICACIONES EN LOS LABORATORIOS FARMACEÚTICOS Y QUÍMICOS

- **Picados :**
hierbas, semillas, polvos, tabletas....
- **Mezclas :**
homogeneizaciones, ungüentos, pastas...

Modelos	Blixer 23	Blixer 30	Blixer 45	Blixer 60
Capacidad de la cuba (en litros)	23	28	45	60
Velocidades (rpm)	1500 a 3000	1500 a 3000	1500 a 3000	1500 a 3000
Minutería	●	●	●	●
Número de cubiertos	100 a 400 +	100 a 500 +	200 a 1000 +	300 a 3000 +
Cantidades máximas trabajadas	4 a 15 kg	4 a 20 kg	6 a 30 kg	6 a 45 kg

CUCHILLAS



Filo dentado para realizar mezclas y preparaciones muy finas y de textura homogénea.

A fin de garantizar un resultado de corte perfecto, Robot-Coupe ha creado **un nuevo perfil de hojas** patentadas para lograr una calidad de corte óptima. Estas hojas, **perfectamente equilibradas** para evitar las vibraciones, pueden disponer de tres tipos de filos diferentes.

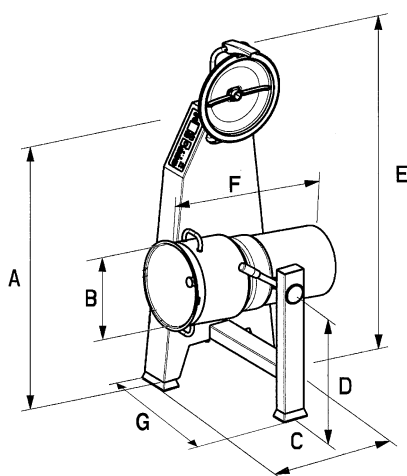


Entrega con una cuchilla con 2 hojas dentadas

Para obtener un resultado de óptima calidad, es importante regular la distancia entre las hojas y tener en cuenta las cantidades máximas de trabajo.

robot coupe®

Blixer® 23 • Blixer® 30
Blixer® 45 • Blixer® 60



Dimensiones (en mm)

	23	30	45	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

Norma CE

Características eléctricas

Velocidad 1500 - 3000 rpm
 400 V/50 Hz - Trifásico

Blixer 23: 4500 W - 11 Amp.

Blixer 30: 5400 W - 23 Amp.

Blixer 45: 9000 W - 35 Amp.

Blixer 60: 11000 W - 20 Amp.

Existen otros voltajes

Peso

	Neto	Bruto
Blixer 23:	110 kg	131 kg
Blixer 30:	110 kg	131 kg
Blixer 45:	138 kg	165 kg
Blixer 60:	150 kg	177 kg

Como precursor y líder indiscutible, Robot-Coupe propone la oferta más completa de Blixers con una gama de modelos de **2,9 a 60 litros**.



NORMAS: Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- 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 12100-1 y 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.



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

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:
 Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
 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

Robot-Coupe U.S.A.:

Ph.: 1-800-824-1646 - Fax: 601-898-9134
 email: info@robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.
 © Todos los derechos reservados para todos los países por: ROBOT-COUPÉ S.N.C.