

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS

FOR PROFESSIONAL KITCHENS



BLIXER®

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

NYHET



SJUKHUS – ÅLDERDOMSHEM – RESTAURANG – LABORATORIUM

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

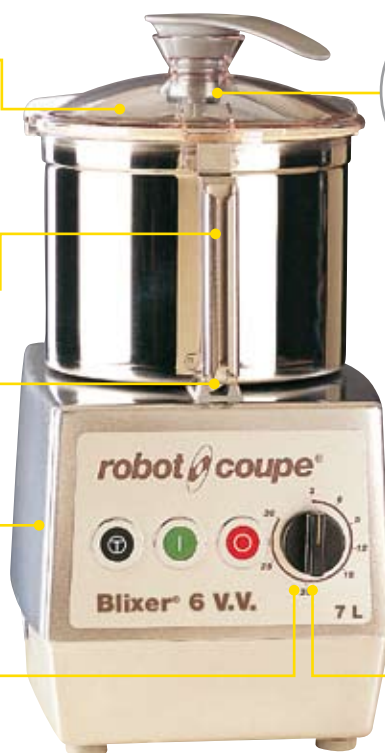
Vätsketätt lock med påfyllnadsträtt så att ingredienser kan tillsättas under beredningens gång.

Automatisk låsning av kärlet.

Snabb placering av kärlet på motorblocket med hjälp av ett pistolgrepp i handtaget.

Slätt motorblock i metall, lätt att rengöra.

Blixer® 5 V.V. och Blixer® 6 V.V. är utrustade med **variabelt varvtal**, 300 - 3000 v/m.



Blixervinge perfekt för fina puréer. Lätt att ta isär och rengöra.



Blixer® 5 Plus och Blixer® 5 V.V. levereras med en specialdesignad räffeltandad kniv.



Blixer® 6 och Blixer® 6 V.V. levereras med en isärtagbar kniv helt i rostfritt stål.

Blixer® 5 Plus och Blixer® 6 har 2-varvtal, 1500/3000 v/m.

► Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

NYHET

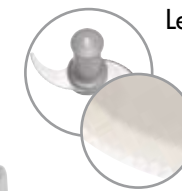
Blixer® 3 har ett blixerkärl på 3,7-liter i bortat stål. Blixer® 4-3000, Blixer® 4 och Blixer 4V.V. levereras med ett kärl på 4,5-liter.

Slätt motorblock i metall, lätt att rengöra.

Blixer® 4 V.V. har ett **variabelt varvtal** (300 - 3000 v/m) vilket underlättar och utvidgar tillagningen.



Blixervinge perfekt för fina puréer. Lätt att ta isär och rengöra.



Levereras med en specialdesignad räffeltandad kniv med en löstagbar topp, för en effektiv rengöring.

Blixer® 3 har ett varvtal (3000 v/m) och Blixer® 4 har två (1500/3000 v/m).

BLIXER®: Ett unikt koncept!



I korthet:

Mångsidig... 2 maskiner i 1!

- Blixern förenar de bästa egenskaperna hos två välbekanta matberedare, snabbhacken och mixern.
- Tack vare Blixerns unika konstruktion går det snabbt och lätt att tillaga en måltid: rik på smak, färg och näring.

Effektiv:

- Det vätsketäta locket, skrapvingen, den specialdesignade kniven och den stora kapaciteten för flytande beredningar gör Blixer® till den idealiska beredaren för tillagning av alla typer av mixad och flytande kost.

Säker:

- Säkerhetsbrytarsystemet stannar motorn om locket inte är ordentligt fastgjort på mixerkärlet.

Hygienisk:

- Alla delar som kommer i kontakt med beredningen är lätta att ta isär och rengöra och i linje med marknadens strängaste hygieniska krav (NSF).



Portioner / måltid:

10 - 100, beroende på modell.



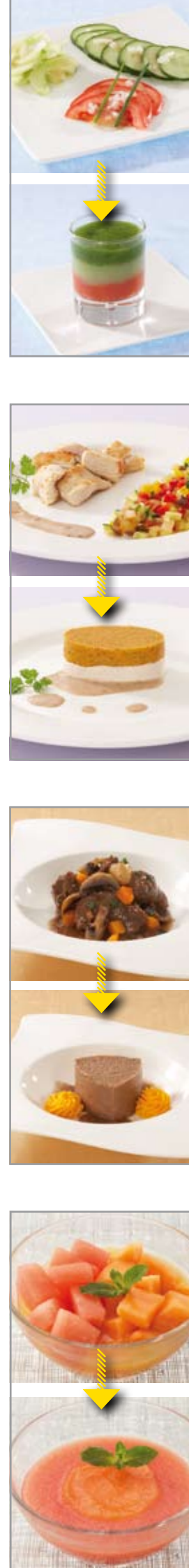
Målgrupp:

Dietkök (ålderdomshem / sjukhus), restaurangkök, laboratorium.



Sammanfattning:

Blixern är snabb, effektiv och enkel att använda! Till detta kan läggas det perfekta slutresultatet... en aptitretande måltid rik på smak och näringsämnen.



Några exempel

DIETKÖK (sjukhus / ålderdomshem)

Finfördelad kost (Äts med gaffel eller sked)

- Finmixad fisk, kött m.m.
- Mousse på grönsaker, fisk m.m.
- Puré av grönsaker
- Fruktpotp



Flytande kost (Dricks eller äts med sked)

- Soppa
- Kött, fisk,
- Pure
- Sesamjolk
- Fruktpotp



Flytande kost

(Dricks med sked, sugrör eller sond)

- Soppor och alla rätter som kan serveras flytande



RESTAURANG

- Smörblandningar: persiljesmör, vitlöksmör, pepparrotssmör m.m.
- Såser: gräddsås, grönsås, majonnäs, béarnaisesås, remouladsås m.m.
- Vegetariska mousser.
- Malning: krabba, räkor, musslor m.m.



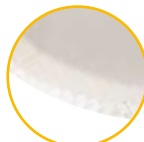
LABORATORIER

- Malning: örter, frön, pulver, tabletter etc.
- Mixning: homogenisering av krämer, salvor etc.

Blixern:s unika kännetecken:



Blixervinge med lock-, kärlskrapa och cirkulationsplatta.



Specialdesignad kniv med mikroslipade räffeltandade knivblad.



Hög tub för större volymer flytande beredningar.



För dietköket räcker det ofta med 1-varvtal (3000 v/m), för att uppnå ett perfekt slutresultat.



Vätsketätt lock, perfekt för lättflytande beredningar.



Blixer® 4 med 2-varvtal (1500/3000), eller Blixer® 4V.V. med steglöst varvtal (300- 3000 v/m) är särskilt utvecklade för restaurangköket.



INDUKTIONSMOTOR

Samtliga modeller levereras med en industriell induktionsmotor för: en god arbetsmiljö (tyst), pålitlig användning och ett perfekt slutresultat. Motorn är:

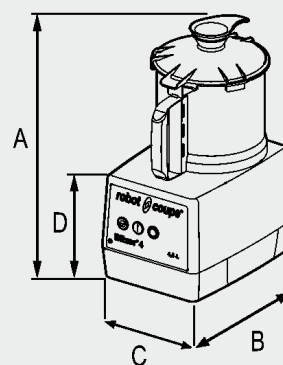
- extra kraftfull.
- tystgående.
- underhållsfri, inga kol.
- direktdrivande.



	Tekniska data						Vikt (kg)	
	Varvtal v/m	Watt	Anslutning*	Motorblock	Kärlets rymd	Flytande kapacitet	Netto	Med embal.
Blixer® 3	3 000	750	230 V/1 50 Hz 4,8	Polykarbonat	3,7 l	2 l	14 kg	16 kg
Blixer® 4 -3000	3 000	900	230 V/1 50 Hz 4,8	Metall	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 4	1500/3000	1 000	400 V/1 50 Hz 4,8	Metall	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 4 V.V.	300-3000	1 100	230 V/1 50 Hz 10	Metall	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer® 5 Plus	1500/3000	1300	400 V/3 50 Hz 3,4	Metall	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer® 5 V.V.	300-3000	1400	230 V/1 50 Hz 12,5	Metall	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer® 6	1500/3000	1300	400 V/1 50 Hz 13	Metall	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg
Blixer® 6 V.V.	300-3000	1500	230 V/1 50 Hz 13	Metall	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg

Mått (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



*Finns även med andra spänningar.

robot coupe®

TILLVERKAD I FRANKRIKE AV ROBOT-COUPÉ s.n.c

Försäljningskontor Sweden :

Box 16, 134 21 Gustavsberg

Tel.: 08/570 339 67 - Fax : 08/570 339 63

Email : robot-coupe@telia.com

Huvudkontor för Frankrike, samt för internationell

marknadsföring och export :

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

BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Återförsäljare

STANDARD :

Maskinerna överensstämmer :

- Med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv : 98/37/ EEG, 73/23/ EEG, 89/336/ EEG, 89/109/ EEG, 2002/72/ EEG
- Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien : EN 292 - 1-2, EN 60204-1, 1998, EN 12852.

