

robot coupe®

 **BLIXER®**
Blixer® 2

NIEUW



RESTAURANTS - TRAITEURS - BEJAARDENTEHUIZEN - KINDERDAGVERBLIJVEN



▶ Blixer® 2

NIEUW

EFFICIËNT

Roestvrijstalen 2,9 liter kuip met een ergonomische handgreep



Schraper bestaande uit twee gemakkelijk te demonteren en schoon te maken delen.

ROBUUST

Industriële motor voor intensief gebruik en een langere levensduur.



PRAKTISCH

Polycarbonaat deksel voorzien van een pakking voor perfecte afdichting.

HYGIËNE

De onderdelen die met voedingsmiddelen in aanraking komen zijn gemakkelijk te demonteren om ze vaak te kunnen schoonmaken.

MONO PORTIE

Speciaal bestemd voor het verwerken van kleine hoeveelheden (van 200 g tot 1,5 kg).



Geleverd met een getand mes.

▶ Gastronomie

«Het onmisbare hulpmiddel voor de trendy keuken in de wereld van de gastronomische bistro, de luxe restauratie, traiteurs en feestmaaltijden.»

- Verrines
- Amuses
- Zakouskis
- Creams
- Beslag
- Emulsies
- Tapenade
- Houmous
- Tarama
- Guacamole
- Pesto
- Ansjovispasta
- Poivronade



- Speciale «poeder» functie voor droge of gevriesdroogde voedingsmiddelen: slakken, paddestoelen (boleten, hoorn des overvloeds), ham enz.

BLIXER®: Emulzióképző Mixer



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. De Blixer® 2 is geschikt voor:
 - het per portie bereiden van menu's met een gemixte textuur (voor-, hoofd- en nagerechten) voor de zorgsector.
 - Het maken van bereidingen voor verinnes, amuses, creams, emulsies of specialiteiten zoals tapenade, pesto, guacamole enz.

Doeltreffend :

- Dankzij het feit dat men een grote hoeveelheid vloeistof kan gebruiken, de schraapmesses en de dichtingssystemen, 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 messes.

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 :

2 tot 15



Gebruikers :

restaurants, traiteurs,
bejaardentehuizen,
kinderdagverblijven, ...



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.



Gezondheid - Voeding met gemixte textuur

Bereidingsmogelijkheden geschikt voor alle typen voeding
Voorgerechten - Hoofdgerechten - Nagerechten - Rauw of gaar

Reeds in 1991 ontwikkelde Robot-Coupe in samenwerking met vakmensen van de maaltijdbereiding in zorginstellingen het Blixers® concept, dat speciaal bestemd is voor personen die moeite hebben met eten. Met behulp van de Blixers® kunnen heel eenvoudig smakelijke, gezonde en evenwichtige maaltijden worden bereid in het bijzonder dankzij de mogelijkheid om rauwe ingrediënten te mixen.



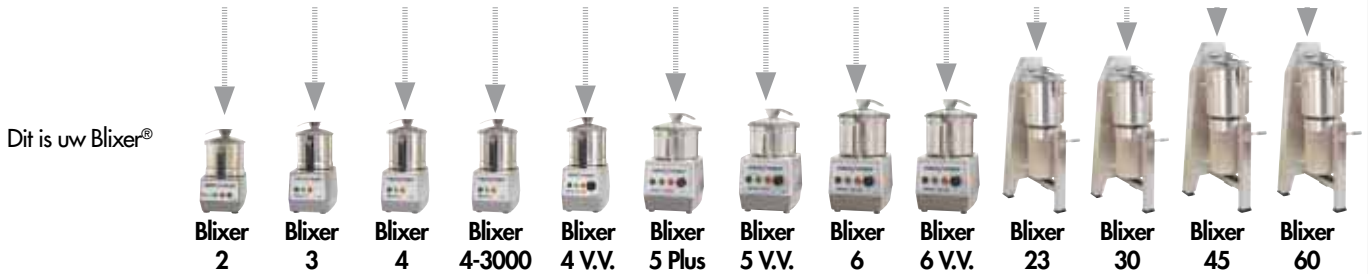
Bereken het totale gewicht van de per maaltijd te bereiden gemixte gerechten

Voorgerecht of nagerecht	Gewicht van de portie	X	Aantal gemixte maaltijden	=	
	gr		maaltijd		gr
Voorbeeld	80 gr	X	10 maaltijd	=	800 gr

Hoofdgerecht	Gewicht van de portie	X	Aantal gemixte maaltijden	=	
	gr		maaltijd		gr
Voorbeeld	300 gr	X	10 maaltijd	=	3 000 gr

De Blixer[®] die aan uw behoeften beantwoordt

Wat is de verwerkte hoeveelheid per bewerking?	Speciaal Mono-portie	0,3 gr tot 2 kg	0,4 gr tot 2,5 kg	0,4 gr tot 3,5 kg	0,5 gr tot 4,5 kg	4 kg tot 15 kg	6 kg tot 20 kg	6 kg tot 30 kg	6 kg tot 45 kg			
Is uw installatie driefasig?	Nee	Nee	Ja	Nee	Nee	Ja	Nee	Ja	Nee	Ja	Ja	Ja



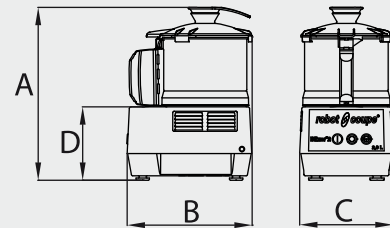
INDUCTIE MOTOR

- **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.**



Afmetingen (in mm)

	A	B	C	D
Blixer [®] 2	389	281	210	165



Snelheid (tpm)	Kenmerken					Gewicht (kg)		
	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	Motorsteun	Inhoud roestvrijstalen kuip	Vloeistofinhoud	netto	verpakt	
Blixer [®] 2	700	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonate	2,9 l	2,2 l	14	16	

*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

Email: nederland@robot-coupe.eu

www.robot-coupe.be

Robot-Coupe België:

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

Email: info@robot-coupe.be

www.robot-coupe.be

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: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CE.

- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: ISO 12100 - 1 en 2 (2003), EN 60204- 1 (2006), EN 12852.

