

# robot coupe®

ESPECIALISTA DOS

PREPARADORES CULINÁRIOS

## BLIXER®

Blixer® 2 • Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

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



HOSPITAIS - LARES - CRECHES - RESTAURANTES

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

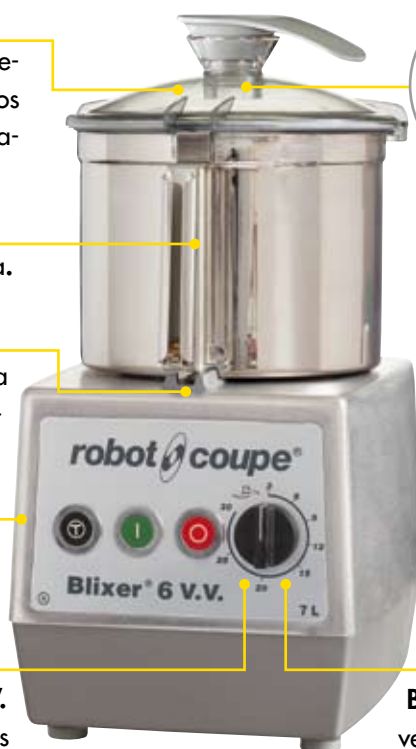
Tampa em policarbonato prevista para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a fabricação.

**Bloqueio automático** da cuba.

Desbloqueio muito simples da cuba graças a um gatilho integrado na pega.

**Suporte do motor metálico** para maior robustez.

**Blixer® 5 V.V. e Blixer® 6 V.V.** com variador de velocidades de **300 a 3500 rpm**.



**Braço raspador** constituído por duas partes fáceis de desmontar e limpar.



**Lâmina dentada** fornecida em standard para os **Blixer® 5 Plus** e **Blixer® 5 V.V.**



Lâmina dentada totalmente inox e desmontável para o **Blixer® 6** e o **Blixer® 6 V.V.**

**Blixer® 5 Plus e Blixer® 6** com duas velocidades de **1500 e 3000 rpm**.

▶ **Blixer® 2 • Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.**

**Cubas inox com pega:**

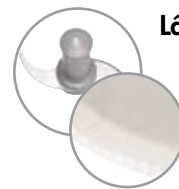
2,9 litros para o Blixer® 2  
3,7 litros para o Blixer® 3  
4,5 litros para os Blixer® 4 e Blixer® 4 V.V.

**Suporte motor metálico** para maior robustez nos Blixer® 4 e Blixer® 4 V.V.

**Blixer® 4 V.V.** com variador de velocidades de **300 a 3500 rpm**, para maior versatilidade de utilização e maior diversidade de preparações.



**Braço raspador** constituído por duas partes fáceis de desmontar e limpar.



**Lâmina dentada** fornecida em standard, com tampa desmontável para a limpeza.

**Blixer 2 e Blixer 3** com velocidade de **3000 rpm**.

**Blixer® 4** com duas velocidades de **1500 e 3000 rpm**.

# BLIXER®: Um conceito único



## Os extras produtos :

### 2 funções em 1

- Os Blixers® associam numa máquina as qualidades de dois aparelhos bem conhecidos: o cúter e o blender / mixer. Os Blixers® permitem realizar facilmente refeições trituradas cruas ou cozinhadas, líquidas, semi-líquidas ou pastosas.

### Eficazes :

- Graças à sua grande capacidade líquida, à tampa com braço raspador e junta de vedação. Estes modelos permitem realizar com grande facilidade todos os trabalhos de triturados, mesmo a alimentação por sonda.

### Fiáveis :

- Uma segurança da tampa e um freio motor impedem qualquer acesso à lâmina durante o funcionamento e asseguram uma utilização dos aparelhos com toda a segurança.

### Higiene perfeita :

- Todas as peças em contacto alimentar desmontam-se e limpam-se facilmente, para satisfazer as mais estritas normas de higiene (NSF).



## Número de refeições :

de 10 a 100



## Utilizadores :

Hospitais, Lares, Creches,  
Restaurantes






## Em resumo :

Têm todos os trunfos para seduzir: Rápidos, eficazes, simples, robustos, uma qualidade de produto acabado impecável, uma restituição inalterada do sabor e do gosto.



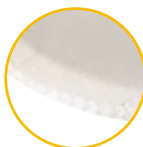
## Possibilités de fabrication

POSSIBILIDADES DE FABRICAÇÕES	GASTRONOMIA
<b>Alimentação com colher</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Picados: carnes, peixes, etc</li> <li>Massas: legumes, peixes, etc</li> <li>Purés de legumes</li> <li>Compotas de frutas.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manteigas preparadas : manteigas de caracóis, de salmão, maître d'hôtel...</li> <li>Molhos : verde, maionese, rouille, rémoulade, emulsionado com natas, com tomate, com salsa, etc</li> <li>Triturações para sopas de mariscos : lagostins, lavagantes, crustáceos, etc</li> </ul> 
<b>Alimentação semi-líquida</b> A partir das preparações para colher, basta diluir a preparação : <ul style="list-style-type: none"> <li>sopas / passados</li> <li>carne picada + molho</li> <li>puré + líquido (caldo, leite...)</li> <li>compotas de frutas + xarope ou água.</li> </ul> 	<b>LABORATÓRIOS FARMACÊUTICOS E QUÍMICOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Triturações : plantas, sementes, pós cristalinos, comprimidos...</li> <li>Misturas : homogeneização de sólidos, fabricação de unguentos, de cremes, de massas, etc</li> </ul>
<b>Alimentação líquida</b> (utilização por sonda) <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopas e todas as preparações que devem ser liquefeitas.</li> </ul> 	

## Particularidades do Blixer®



Raspador de cuba e de tampa



Corte com lâminas micro-dentadas



Chaminé de cuba alta para trabalhar grandes quantidades líquidas



Velocidade de 3000 rpm para afinar o produto



Tampa com junta para uma vedação perfeita



Existe em velocidade variável (de 300 a 3500 rpm) para maior versatilidade de utilização



## MOTOR ASSÍNCRONO

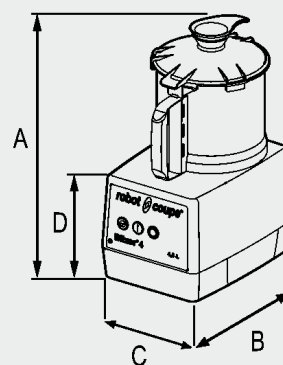
- **Motor industrial de uso intensivo** para grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado em rolamento de esferas para funcionamento **silencioso** e isento de qualquer vibração.
- Motor em ligação directa com o acessório :
  - **aumento da potência emitida**
  - sem sistema complexo de accionamento.
- **Nenhuma manutenção** : sem peças de desgaste (sem carvões).
- **Árvore de motor em inox.**



Norma CE	Características						Peso (kg)	
	Velocidade (Rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	Suporte motor	Capacidade cuba inox	Capacidade líquido	líquido	embalado
<b>Blixer® 2</b>	3 000	700	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonato	2,9 l	2,2 l	9,8 kg	11 kg
<b>Blixer® 3</b>	3 000	750	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonato	3,7 l	2 l	14 kg	16 kg
<b>Blixer® 4-3000</b>	3 000	900	230 V/1 50 Hz 4,8	Metálico	3,7 l	3 l	15 kg	17 kg
<b>Blixer® 4</b>	1500 e 3000	1 000	400 V*/1 50 Hz 4,8	Metálico	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
<b>Blixer® 4 V.V.</b>	300 a 3500	1 100	230 V/1 50 Hz 10	Metálico	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
<b>Blixer® 5 Plus</b>	1500 e 3000	1300	400 V*/3 50 Hz 3,4	Metálico	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
<b>Blixer® 5 V.V.</b>	300 a 3000	1400	230 V/1 50 Hz 12,5	Metálico	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
<b>Blixer® 6</b>	1500 e 3000	1300	400 V/1 50 Hz 13	Metálico	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg
<b>Blixer® 6 V.V.</b>	300 a 3500	1500	230 V/1 50 Hz 13	Metálico	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg

### Dimensões (em mm)

	A	B	C	D
<b>Blixer® 2</b>	389	281	210	165
<b>Blixer® 3</b>	420	330	210	190
<b>Blixer® 4</b>	480	304	226	255
<b>Blixer® 4-3000</b> <b>Blixer® 4 V.V.</b>	480	304	226	255
<b>Blixer® 5 Plus</b>	500	340	270	265
<b>Blixer® 5 V.V.</b>	500	340	270	265
<b>Blixer® 6</b> <b>Blixer® 6 V.V.</b>	535	370	270	265



\* Outras voltagens disponíveis.

**robot coupe®**

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :  
Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
48, rue des Vignerons  
94305 Vincennes Cedex - France  
email : international@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com**

### DISTRIBUIDOR

#### NORMAS :

Máquinas conformes com :

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CE «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN 12100 - 1 e 2 - 2003, EN 60204 - 1, 2006, EN 12852, IP 55, IP 34.

