

robot coupe®

 **BLIXER®**
Blixer® 2

NEU



RESTAURANTS - FEINKOSTGESCHÄFTE - ALTENHEIME - KINDERTAGESSTÄTTEN



► Blixer® 2

NEU

EFFIZIENT

2,9-Liter-Schüssel mit besonders **benutzerfreundlichem** Handgriff



Abstreifer aus zwei leicht herauszunehmenden und zu reinigenden Teilen

ROBUST

Professioneller Motor für intensiven Gebrauch und **hohe Langlebigkeit**



PRAKTISCH

Deckel aus **Polycarbonat** mit Dichtungsring für **einwandfreie Dichtheit**

HYGIENISCH

Die mit **Lebensmittel in Kontakt** kommenden Teile lassen sich zum regelmäßigen Reinigen **leicht herausnehmen**

EINZELPORTION

Extra konzipiert für die Verarbeitung **kleiner Mengen** (0,2 – 1,5 kg)



Gezahntes Messer im Lieferumfang inbegriffen

► Gastronomie

«Ein für die Trend-Küche in In-Bistros und Feinschmeckerrestaurants sowie für Feinkostgeschäfte und Caterer ein unverzichtbares Gerät.»

Internationale Spezialitäten:

- Verrine
- Appetizer
- Canapés
- Espumas
- Krokette
- Cremes
- Olivenpaste
- Hummus
- Tarama
- Guacamole
- Pesto
- Sardellenpaste
- Paprika-Dip



- **Speziell geeignet zum Zerkleinern von Trockenlebensmitteln:** Schnecken, Pilze, Schinken usw.

BLIXER®: Eine einzigartige Idee



Produktvorteile:

Zwei Eigenschaften in einem Gerät !

- Die Blixer® vereinen die Eigenschaften zweier bekannter Geräte in einem - die eines Kutters und die eines Emulgator-Mixer-Gerätes.

Mit dem Blixer® 2 lassen zubereiten:

- gemixte Speisen (Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts) als Einzelportionen im Gesundheitswesen
- Zubereitungen für Mezze, Häppchen, Espumas, Cremes und Dips wie Olivenpaste, Pesto, Guacamole usw.

Effizient :

- Dank ihrem großen Fassungsvermögen für Flüssigkeiten und ihrem Deckel mit Abstreifer und Dichtungsring ermöglichen diese Geräte die Zubereitung von gemixten Speisen aller Art und sogar von Sondennahrung.

Zuverlässig :

- Eine Deckelsicherung und eine Motorbremse verhindern den Zugang zum Messer während des Betriebs und gewährleisten eine absolut sichere Handhabung der Geräte.

Perfekte Hygiene :

- Um auch den strengsten Hygienenormen zu entsprechen, sind alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Teile leicht abzunehmen und zu reinigen.



Anzahl der Gedecke:

2 - 15



Anwender:

Restaurants, Feinkostgeschäfte, Altenheime, Kindertagesstätten, ...



Resümee:

Sie haben alle Trümpfe in der Hand, um sich selbst zu überzeugen : Sie sind schnell, leistungsfähig, einfach und robust, liefern eine einwandfreie Qualität des Endprodukts und bewahren den ursprünglichen Geschmack.



► Gesundheitswesen – Gemixte Speisen

Zubereitungsarten für alle Formen der Ernährung Vorspeisen – Hauptgerichte – Desserts – Roh oder gekocht

Robot-Coupe entwickelte bereits 1991 in Zusammenarbeit mit Ernährungsspezialisten aus dem Gesundheitsbereich das Konzept der Blixer® für Personen mit Problemen bei der Nahrungsmittelaufnahme. Mit den Blixer® lassen sich - u. a. durch die Möglichkeit, rohe Zutaten zu pürieren – schmackhafte, gesunde und ausgeglichene Speisen sehr einfach zubereiten.



Berechnen Sie das Gesamtgewicht der pro Mahlzeit zuzubereitenden gemixten Speisen

Vor- oder Nachspeise	Gewicht der Portion	X	Anzahl der gemixten Speisen	Mahlzeit	=	gr
Beispiel	80 gr	X	10 Mahlzeit	=	800 gr	

Hauptgericht	Poids de la portion	X	Anzahl der gemixten Speisen	Mahlzeit	=	gr
Beispiel	300 gr	X	10 Mahlzeit	=	3 000 gr	

Der Blixer®, der Ihrem Bedarf entspricht

Welche Menge pro Verarbeitung?	Speziell für Einzelportionen	0,3 gr - 2 kg	0,4 gr - 2,5 kg	0,4 gr - 3,5 kg	0,5 gr - 4,5 kg	4 kg - 15 kg	6 kg - 20 kg	6 kg - 30 kg	6 kg - 45 kg			
Verfügen Sie über Drehstrom?	Nein	Nein	Ja	Nein	Nein	Ja	Nein	Ja	Nein	Ja	Ja	Ja



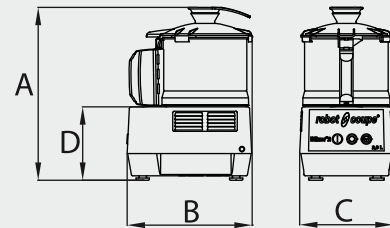
INDUKTIONSMOTOR

- **Leistungsfähiger Asynchronmotor für intensiven Gebrauch,** äußerst zuverlässig und langlebig.
- **Motormit Kugellagerung für geräuscharmen und erschütterungsfreien Betrieb.**
- **Der Motor ist direkt mit dem Aufsatz verbunden:**
 - **Höhere Leistung**
 - **Kein kompliziertes Antriebssystem.**
- **Wartungsfrei:** Keine Verschleißteile (keine Kohlebürsten).
- **Antriebswelle aus Edelstahl.**



Abmessungen (mm)

	A	B	C	D
Blixer® 2	389	281	210	165



EG Norm

	Eigenschaften						Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)	Leistung (W)	Spannung* (A)	Motorblock	Fassungsvermögen der Edelstahlschüssel	Fassungsvermögen für Flüssigkeiten	Netto	Brutto
Blixer® 2	3 000	700	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonat	2,9 l	2,2 l	14	16

* Weitere Netzspannungen sind auf Anfrage lieferbar.

robot coupe®

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUCPE S.N.C.

Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing :

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

email : international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland :

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30

Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken

email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

VERTRIEB

NORMEN:

Die Geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/EG, 2006/95/EWG, 2004/108/EG, 89/109/EWG, 2002/72/EG.

- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: DIN EN ISO 12100-1 und -2 (2003), EN 60204-1 (2006), EN 12852.

