

robot coupe®

 **BLIXER®**
Blixer® 2

NOUVEAU



RESTAURANTS - TRAITEURS - MAISONS DE RETRAITE - CRÈCHES



► Blixer® 2

NOUVEAU

EFFICACE

Cuve inox de 2,9 litres avec poignée très ergonomique.



Bras racleur composé de deux parties faciles à démonter et à nettoyer.

ROBUSTE

Moteur industriel à usage intensif pour une longévité accrue.



PRATIQUE

Couvercle en polycarbonate munie d'un joint pour une parfaite étanchéité.

HYGIÈNE

Démontage facile des pièces en contact alimentaire pour nettoyage fréquents.

MONO-PORCION

Spécialement conçu pour le travail des petites quantités (de 200 g à 1,5 kg).



Livré avec un couteau denté.

► Gastronomie

« L'outil indispensable pour la cuisine tendance dans l'univers du bistro gastronomique, restauration haut de gamme, traiteurs, banquets. »

- Emulsions à froid
- Emulsions à chaud
- Pulvérisations à sec
- Verrines
- Mises en bouche
- Zakouskis
- Siphons
- Crolesquis
- Tapenade
- Houmous
- Tarama
- Guacamole
- Pesto
- Anchoïade
- Poivronnade



- Spécial «poudres» pour aliments secs ou deshydratés : escargots, cèpes, trompettes, jambon, etc...

Blixer®: Un concept unique



Les Plus Produits :

2 fonctions en 1 !

• Les Blixers® réunissent en une machine les qualités de deux appareils bien connus : le cutter et le blender/mixer.

Le Blixer® 2 permet de réaliser :

- des menus en texture modifiée (entrées, plats, desserts) à la portion pour le secteur de la santé.
- des préparations pour verrines, mises en bouche, siphon, émulsions ou spécialités type tapenade, pesto, guacamole...

Efficaces :

• Grâce à leur grande capacité liquide, leur couvercle avec bras racleur et joint d'étanchéité, ces modèles permettent de réaliser avec une grande facilité tous les travaux de mixés, même l'alimentation par sonde.

Fiables :

• Une sécurité de couvercle et un frein moteur empêchent tout accès au couteau en cours de fonctionnement et assurent une utilisation de ces appareils en toute sécurité.

Hygiène parfaite :

• Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent et se nettoient facilement, pour répondre aux normes d'hygiène les plus strictes.



Nombre de couverts :

de 2 à 15



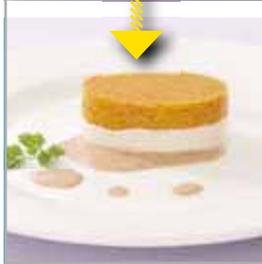
Utilisateurs :

Restaurants, traiteurs, maisons de retraite, crèches, ...



En bref :

Ils ont tous les atouts pour séduire : rapides, efficaces, simples, robustes, une qualité de produit fini irréprochable, une restitution inchangée de la saveur et du goût.



Santé - Alimentation à texture modifiée

Possibilités de fabrications qui s'adaptent à tous les types d'alimentation

Entrées - Plats - Desserts - Crus ou cuits

Depuis 1991, Robot-Coupe a développé en partenariat avec les professionnels de la restauration de la santé le concept des Blixers®, à destination des personnes ayant des problèmes pour s'alimenter. Les Blixers® permettent de réaliser très simplement une alimentation savoureuse, saine et équilibrée notamment grâce à la possibilité de mixer des aliments crus.



▶ Calculez le poids total des mixés à réaliser par repas

| Entrée ou dessert | Poids de la portion | | Nombre de repas mixés | | |
|-------------------|---------------------|---|-----------------------|---|----|
| | gr | X | Repas | = | gr |

Exemple 80 gr X 10 Repas = 800 gr

| Plat principal | Poids de la portion | | Nombre de repas mixés | | |
|----------------|---------------------|---|-----------------------|---|----|
| | gr | X | Repas | = | gr |

Exemple 300 gr X 10 Repas = 3 000 gr

▶ Le Blixer® qui correspond à vos besoins

| Quelle quantité travaillée par opération ? | Spécial Mono Portion | 0,3 gr à 2 kg | 0,4 gr à 2,5 kg | 0,4 gr à 3,5 kg | 0,5 gr à 4,5 kg | 4 kg à 15 kg | 6 kg à 20 kg | 6 kg à 30 kg | 6 kg à 45 kg | | | |
|--|----------------------|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-----|-----|-----|
| Etes-vous équipé en triphasé ? | Non | Non | Oui | Non | Non | Oui | Non | Oui | Non | Oui | Oui | Oui |

Voici votre Blixer®



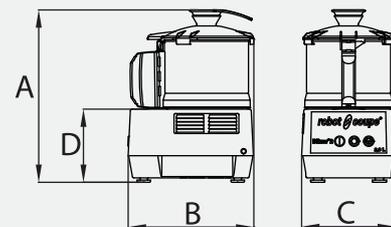
▶ MOTEUR ASYNCHRONE

- Moteur industriel à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
 - puissance délivrée accrue
 - pas de système complexe d'entraînement.
- **Aucune maintenance** : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.



Dimensions (mm)

| | A | B | C | D |
|-----------|-----|-----|-----|-----|
| Blixer® 2 | 389 | 281 | 210 | 165 |



Norme CE

| | Caractéristiques | | | | | | Poids (kg) | |
|-----------|------------------|-------------------|-------------------|----------------|--------------------|------------------|------------|---------|
| | Vitesse (tr/mn) | Puissance (Watts) | Voltage* (Amp.) | Support moteur | Capacité cuve inox | Capacité liquide | net | emballé |
| Blixer® 2 | 3 000 | 700 | 230 V/1 50 Hz 4,8 | Polycarbonate | 2,9 l | 2,2 l | 14 | 16 |

* Autres voltages disponibles

robot coupe®

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1, 1998, NF EN 12852.
- A la norme française : NF U 66-066.



robot coupe®



BLIXER®

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

NOUVEAU



HÔPITAUX - MAISONS DE RETRAITE - CRÈCHES - RESTAURANTS

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

Couvercle en polycarbonate prévu pour permettre l'adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de fabrication.

Verrouillage automatique de la cuve.

Déverrouillage très simple de la cuve grâce à une gâchette intégrée dans la poignée.

Support moteur métallique pour une plus grande robustesse.

Blixer® 5 V.V. et Blixer® 6 V.V. dotés d'une plage de vitesses de 300 à 3000 tr/mn.



Bras racleur composé de deux parties faciles à démonter et à nettoyer.



Couteau denté livré en standard pour les Blixer® 5 Plus et Blixer® 5 V.V.



Couteau denté tout inox entièrement démontable pour le Blixer® 6 et Blixer® 6 V.V.

Blixer® 5 Plus et Blixer® 6 dotés de 2 vitesses de 1500 et 3000 tr/mn.

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

NOUVEAU

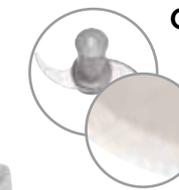
Cuve inox de 3,7 litres avec poignée pour le modèle Blixer® 3.
Cuve inox de 4,5 litres avec poignée pour les modèles Blixer® 4 et Blixer® 4 V.V.

Support moteur métallique pour une plus grande robustesse sur Blixer® 4 et Blixer® 4 V.V.

Blixer® 4 V.V. doté d'une plage de vitesses de 300 à 3000 tr/mn pour une plus grande souplesse d'utilisation et un nombre de préparations plus étendu.



Bras racleur composé de deux parties faciles à démonter et à nettoyer.



Couteau denté livré en standard avec capuchon démontable pour le nettoyage.

Blixer® 3 doté d'une vitesse de 3000 tr/mn.

Blixer® 4 doté de 2 vitesses de 1500 et 3000 tr/mn.

BLIXER®: Un concept unique



Les Plus Produits :

2 fonctions en 1 !

- Les Blixers® réunissent en une machine les qualités de deux appareils bien connus : le cutter et le blender/mixer. Les Blixers® permettent de réaliser facilement des repas mixés crus ou cuits, liquides, semi-liquides ou pâteux.

Efficaces :

- Grâce à leur grande capacité liquide, leur couvercle avec bras racleur et joint d'étanchéité, ces modèles permettent de réaliser avec une grande facilité tous les travaux de mixés, même l'alimentation par sonde.

Fiables :

- Une sécurité de couvercle et un frein moteur empêchent tout accès au couteau en cours de fonctionnement et assurent une utilisation de ces appareils en toute sécurité.

Hygiène parfaite :

- Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent et se nettoient facilement, pour répondre aux normes d'hygiène les plus strictes (NSF).



Nombre de couverts :

de 10 à 100



Utilisateurs :

Hôpitaux, Maisons de retraite,
Crèches, Restaurants



En bref :

Ils ont tous les atouts pour séduire : rapides, efficaces, simples, robustes, une qualité de produit fini irréprochable, une restitution inchangée de la saveur et du goût.



Possibilités de fabrication

SANTÉ

Alimentation à la cuillère

- Hachages : viandes, poissons...
- Mousses : crudités, poissons...
- Purées de légumes
- Compotes de fruits crus ou cuits.



Alimentation semi-liquide

A partir des préparations à la cuillère, il suffit de diluer la préparation :

- soupes / veloutés
- viande hachée + sauce
- purée + liquide (bouillon, lait...)
- compotes de fruits + sirop ou eau.



Alimentation liquide

(utilisation par sonde)

- Potages et toutes les préparations qui doivent être liquéfiées.



GASTRONOMIE

- Beurres composés : beurres d'escargots, de saumon, maître d'hôtel...
- Sauces : verte, mayonnaise, rouille, rémoulade, émulsionnée à la crème, à la tomate, au persil...
- Broyages pour bisques : langoustines, homards, crustacés...



LABORATOIRES PHARMACEUTIQUES ET CHIMIQUES

- Broyages : plantes, graines, poudres cristallines, comprimés...
- Mélanges : homogénéisation de solides, fabrication d'onguents, de crèmes, de pâtes...

Les spécificités du Blixer®



Racleur de cuve et de couvercle



Couteau avec lames micro-dentées



Cheminée de cuve haute pour travailler de grandes capacités liquides



Vitesse de 3000 tr/min pour affiner le produit



Couvercle muni d'un joint pour une parfaite étanchéité



Existe en vitesse variable (de 300 à 3000 tr/mn) pour une plus grande souplesse d'utilisation



MOTEUR ASYNCHRONE

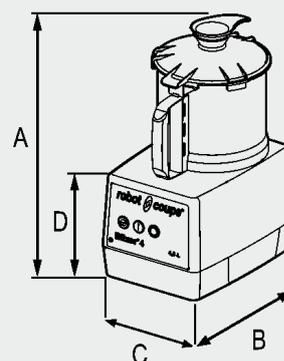
- **Moteur industriel à usage intensif** pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
 - **puissance délivrée accrue**
 - pas de système complexe d'entraînement.
- **Aucune maintenance** : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.



| Norme CE | Caractéristiques | | | | | | Poids (kg) | |
|-----------------------|------------------|-------------------|-----------------------|----------------|--------------------|------------------|------------|---------|
| | Vitesse (tr/mn) | Puissance (Watts) | Voltage* (Amp.) | Support moteur | Capacité cuve inox | Capacité liquide | net | emballé |
| Blixer® 3 | 3 000 | 750 | 230 V/1 50 Hz 4,8 | Polycarbonate | 3,7 l | 2 l | 14 kg | 16 kg |
| Blixer® 4-3000 | 3 000 | 900 | 230 V/1 50 Hz 4,8 | Métallique | 3,7 l | 3 l | 15 kg | 17 kg |
| Blixer® 4 | 1500 et 3000 | 1 000 | 400 V*/1 50 Hz 4,8 | Métallique | 4,5 l | 3 l | 15 kg | 17 kg |
| Blixer® 4 V.V. | 3 000 | 1 100 | 230 V/1 50 Hz 10 | Métallique | 4,5 l | 3 l | 15 kg | 17 kg |
| Blixer® 5 Plus | 1500 et 3000 | 1300 | 400 V*/3 50 Hz 3,4 | Métallique | 5,5 l | 3,5 l | 24 kg | 26 kg |
| Blixer® 5 V.V. | 300 à 3000 | 1400 | 230 V/1 50 Hz 12,5 | Métallique | 5,5 l | 3,5 l | 24 kg | 26 kg |
| Blixer® 6 | 1500 et 3000 | 1300 | 400 V/1 50 Hz 13 | Métallique | 7 l | 4,5 l | 26 kg | 28 kg |
| Blixer® 6 V.V. | 300 à 3000 | 1500 | 230 V/1 50 Hz 13 | Métallique | 7 l | 4,5 l | 26 kg | 28 kg |

Dimensions (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 |



* Autres voltages disponibles

robot coupe®

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1, 1998, NF EN 12852.
- A la norme française : NF U 66-066.



robot coupe®

NOUVEAU



BLIXER®

Blixer® 8 • Blixer® 10 • Blixer® 15 • Blixer® 20



HÔPITAUX - MAISONS DE RETRAITE - CRÈCHES - RESTAURANTS

► Blixer® 8 - Blixer® 10 - Blixer® 15 - Blixer® 20

ERGONOMIE

- **Couvercle transparent Grande Vision**, pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation. **Nettoyage au lave-vaisselle.**
- **Possibilité d'adjonction de liquides ou d'ingrédients** en cours de fabrication.
- Système d'accrochage central de la cuve pour un **montage facile.**
- **Montage et démontage ultra facile et rapide** du couvercle.

CONFORT

- **Nouvelles poignées de cuve** pour une bonne préhension.
- **Poignée de préhension à l'arrière de la machine** pour un déplacement facilité.
- Couvercle muni d'un joint pour une **parfaite étanchéité.**

PERFORMANCE

- **Couteau fond de cuve inox** avec nouveau profil de **lames micro-dentées brevetées**, une exclusivité Robot-Coupe, pour des textures modifiées fines et homogènes et une qualité de coupe optimale.
- **Remontée centrale de cuve haute** pour le travail des préparations liquides.
- **Bras racleur de cuve** et **couvercle** facilement démontables.



PUISSANCE

- **Moteur asynchrone** très puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.

HYGIENE

- Toutes les pièces se démontent facilement pour un **nettoyage facilité** de la machine.
- **Support moteur plat** pour un nettoyage facile.



Livré avec :



Couteau avec **lames micro-dentées** pour la réalisation de **menus à texture modifiée crus ou cuits**, de préparations très fines et homogènes.

BLIXER®: Un concept unique



Les Plus Produits :

2 fonctions en 1 !

- Les Blixers® réunissent en une machine les qualités de deux appareils bien connus : le cutter et le blender/mixer. Les Blixers® permettent de réaliser des menus à texture modifiée (entrées, plats, desserts) pour le secteur de la santé.

Efficaces :

- Grâce à leur grande capacité liquide, leur couvercle avec bras racleur et joint d'étanchéité, ces modèles permettent de réaliser avec une grande facilité tous les travaux de mixés.

Fiables :

- Une sécurité de couvercle et un frein moteur empêchent tout accès au couteau en cours de fonctionnement et assurent une utilisation de ces appareils en toute sécurité.

Hygiène parfaite :

- Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent et se nettoient facilement, pour répondre aux normes d'hygiène les plus strictes.



Nombre de couverts :

de 25 à 400



Utilisateurs :

Restaurants, traiteurs, maisons de retraite, crèches, laboratoires pharmaceutiques, industrie agro-alimentaire...



En bref :

Ils ont tous les atouts pour séduire : rapides, efficaces, simples, robustes, une qualité de produit fini irréprochable, une restitution inchangée de la saveur et du goût.



► Santé - Alimentation à texture modifiée

Possibilités de fabrications qui s'adaptent à tous les types d'alimentation Entrées - Plats - Desserts - Crus ou cuits

Depuis 1991, Robot-Coupe a développé en partenariat avec les professionnels de la restauration de la santé le concept des Blixers®, à destination des personnes ayant des problèmes pour s'alimenter. Les Blixers® permettent de réaliser très simplement une alimentation savoureuse, saine et équilibrée notamment grâce à la possibilité de mixer des aliments crus.



► Couteaux

- Afin d'assurer un résultat de coupe parfait, Robot-Coupe a développé un nouveau profil de lames brevetées pour une qualité de coupe optimale. Ces lames sont parfaitement équilibrées afin d'éviter toute vibration.

Livré en standard :

- Couteau 2 lames dentées pour le Blixer 8
- Couteau 3 lames dentées pour les Blixer 10/15/20



- Affûtage denté pour la réalisation de mixés, de préparations très fines et de texture homogène.
- Pour un résultat de qualité optimale, il est important de régler l'écartement de vos lames et de tenir compte des quantités maximales de travail.

► Moteur asynchrone

- **Moteur industriel à usage intensif** pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
 - **puissance délivrée accrue**
 - pas de système complexe d'entraînement.
- **Aucune maintenance** : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.



Le Blixer® qui correspond à vos besoins

| | | | | | | | | | |
|--|----------------------|---------------|---------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|-----|
| Quelle quantité travaillée par opération ? | Spécial Mono Portion | 300 gr à 2 kg | 400 gr à 3 kg | | 500 gr à 3,5 kg | | 600 gr à 4,5 kg | | |
| Etes-vous équipé en triphasé ? | Non | Non | Oui | Non | Non | Oui | Non | Oui | Non |

Voici votre Blixer®



| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------------|-----|---------------|-----|--------------|-----|--------------|-----|--------------|-----|--------------|-----|--------------|-----|--------------|--|
| Quelle quantité travaillée par opération ? | 1 kg à 5 kg | | 2 kg à 6,5 kg | | 3 kg à 10 kg | | 3 kg à 13 kg | | 4 kg à 15 kg | | 4 kg à 20 kg | | 6 kg à 30 kg | | 6 kg à 45 kg | |
| Etes-vous équipé en triphasé ? | Oui | Non | Oui | Non | Oui | Oui | Oui | |

Voici votre Blixer®



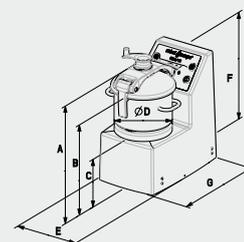
Norme CE

| | Caractéristiques | | | | | Poids (kg) | |
|-----------------|------------------|-------------------|----------------------|--------------------|------------------|------------|---------|
| | Vitesse (tr/mn) | Puissance (Watts) | Voltage* (Amp) 50 Hz | Capacité cuve inox | Capacité liquide | net | emballé |
| Blixer® 8 | 1 500 et 3 000 | 2 200 | 400V~3 / 5,5 | 8 litres | 4,4 litres | 40 kg | 52 kg |
| Blixer® 8 V.V. | 300 à 3 500 | 2 200 | 230V~1 / 21 | 8 litres | 4,4 litres | 40 kg | 52 kg |
| Blixer® 10 | 1 500 et 3 000 | 2 600 | 400V~3 / 6 | 11,5 litres | 5,3 litres | 45 kg | 57 kg |
| Blixer® 10 V.V. | 300 à 3 500 | 2 600 | 230V~1 / 21 | 11,5 litres | 5,3 litres | 45 kg | 57 kg |
| Blixer® 15 | 1 500 et 3 000 | 3 000 | 400V~3 / 6,5 | 15 litres | 7,2 litres | 49 kg | 62 kg |
| Blixer® 15 V.V. | 300 à 3 500 | 3 000 | 400V~3 / 11,6 | 15 litres | 7,2 litres | 49 kg | 62 kg |
| Blixer® 20 | 1 500 et 3 000 | 4 400 | 400V~3 / 10,1 | 20 litres | 7,8 litres | 75 kg | 88 kg |
| Blixer® 20 V.V. | 300 à 3 500 | 4 400 | 400V~3 / 13,6 | 20 litres | 7,8 litres | 75 kg | 88 kg |

* Autres voltages disponibles

Dimensions (mm)

| | A | B | C | D | E | F | G |
|------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Blixer® 8 - Blixer® 8 V.V. | 595 | 445 | 255 | 280 | 315 | 525 | 545 |
| Blixer® 10 - Blixer® 10 V.V. | 670 | 520 | 280 | 280 | 345 | 600 | 560 |
| Blixer® 15 - Blixer® 15 V.V. | 690 | 540 | 300 | 320 | 370 | 620 | 615 |
| Blixer® 20 - Blixer® 20 V.V. | 770 | 620 | 315 | 320 | 380 | 700 | 630 |



robot coupe®

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100 -1 et 2 - 2003, NF EN 60204 - 1, 2006, NF EN 12852, IP 55, IP 34.
- A la norme française : NF U 64-051.

