robot coupe®

BLIXER®

Modèles de table : Blixer® 2, Blixer® 3, Blixer® 4,
Blixer® 4 V.V., Blixer® 5, Blixer® 5 V.V., Blixer® 7, Blixer® 7 V.V.

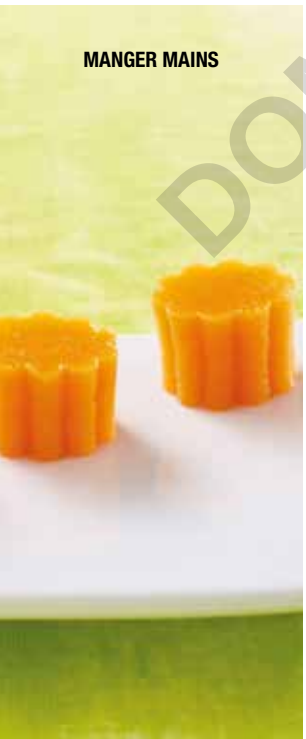


DOWNLOADED BY

HÔPITAUX - MAISONS DE RETRAITE - CRÈCHES - RESTAURANTS







Blixer® 5 - 2V - Blixer® 5 V.V.
Blixer® 7 - Blixer® 7 V.V

Cuve inox : grande capacité 5,9L ou 7,5L. Gagner du temps en augmentant la quantité travaillée. La cheminée haute de la cuve permet le travail des textures liquides.

Couteau fond de cuve : travail des petites et des grandes quantités pour améliorer la gestion des menus.



Accessoires démontables : nettoyage facile des pièces en contact avec les aliments.





Bras Blixer® : améliore la finesse et l'homogénéité de la préparation.



Couteau denté : pour transformer tous les ingrédients cuits ou crus en texture modifiée.

Poignée ergonomique Soft Touch : confort d'utilisation.

Minuterie : compte à rebours et chronomètre. Travail de précision.

Blixer® 2 - Blixer® 3
Blixer® 4-1V - Blixer® 4-2V - Blixer® 4 V.V.

Cuves inox avec poignées : **2,9** litres pour le **Blixer 2** **3,7** litres pour le **Blixer 3** **4,5** litres pour les **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 3500 tr/mn** pour une plus grande souplesse d'utilisation et un nombre de préparations plus étendu.





Bras Blixer® : composé de deux parties faciles à démonter et à nettoyer.



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

Blixer® 2 et **Blixer® 3** dotés d'une vitesse de **3000 tr/mn.** **Blixer® 4** doté de 2 vitesses de **1500 et 3000 tr/mn.**

DOMINIQUE DUTSCHER SAS

Blixer® - le nouvel équilibre alimentaire !

Spécialement dédié aux cuisines du secteur de la santé, le Blixer® permet de transformer les produits bruts en textures modifiées.

Tous les aliments, crus ou cuits, salés ou sucrés, servis en entrée, en plat, en fromage ou en dessert sont ainsi consommables par tous les convives même les plus agés.

2 FONCTIONS EN 1 !
Les Blixers® réunissent en une machine les qualités de deux appareils bien connus : le cutter et le blender/mixer.
Leur concept unique garantit une texture parfaitement homogène

EFFICACITÉ :
Quelques minutes suffisent pour transformer le plat du jour en texture modifiée avec une grande facilité d'exécution

ROBUSTESSE, FIABILITÉ ET LONGÉVITÉ :
- **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 pour une puissance délivrée accrue.
- Conception simple sans système d'entraînement
- **Aucune maintenance :** pas de pièce d'usure (pas de charbon).

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 portions :
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.

TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFÉE



MANGER MAINS



Les spécificités du Blixer®

Bras Blixer®
un outil breveté et indispensable pour améliorer la turbulence dans la cuve et de ce fait l'homogénéisation et la finesse de préparation.



Couteau denté livré en standard
pour transformer facilement tous les ingrédients en textures modifiées.



Couvercle
muni d'un joint pour une parfaite étanchéité.



Vitesse standard de 3 000 tr/mn
garantit une texture absolument fine idéalement adaptée aux besoins des convives. Existe également en vitesse variable pour une plus grande souplesse d'utilisation.



Cheminée de cuve haute
parfaitement adaptée au travail avec des textures modifiées.



Santé



Restauration - Gastronomie

Emulsions, verrines, mises en bouche, tapenade, houmous, tarama, Pesto...





Pulvérisations à sec, spécial « poudres » pour aliments secs ou déshydratés.



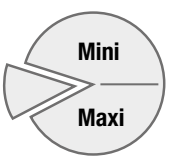


Comment choisir son Blixer®

1> Calculez le poids total des portions à texture modifiée à réaliser.

	Portion moyenne	Nombre de portions à réaliser	Poids total
Entrée	**80 g**	**x** ..... **Portions =**	**g**
Viande / Poisson	**100 g**	**x** ..... **Portions =**	**g**
Légume / Féculents	**200 g**	**x** ..... **Portions =**	**g**
Dessert	**80 g**	**x** ..... **Portions =**	**g**

Nombre de portions de 200 g



2> Reportez-vous aux indications sur les quantités travaillées par opération, indiquées sur la description produit au dos de ce document.

DOMINIQUE DUTSCHER SAS



IDDSI
International Dysphagia Diet Standardisation Initiative

Les ingrédients transformés sur Blixer répondent à la réglementation IDDSI.
Les textures possibles à réaliser : 5, 4 et 3.



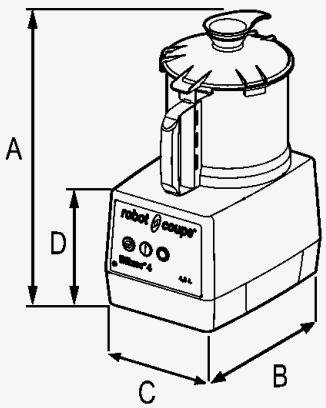


Norme CE

	Caractéristiques							Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	Support moteur	Capacité cuve inox	Quantités travaillées (Kg) Mini	Quantités travaillées (Kg) Maxi	Net	Emballé
Blixer® 2	3000	700	230 V/1 50 Hz - 7	Polycarbonate	2,9 l	Spécial Mono Portion		10 kg	11 kg
Blixer® 3	3000	750	230 V/1 50 Hz - 5.5	Polycarbonate	3,7 l	0,3	2	12 kg	13 kg
Blixer® 4 - 1V	3000	900	230 V/1 50 Hz - 5.5	Métallique	4,5 l	0,4	3	14 kg	15 kg
Blixer® 4 - 2V	1500 et 3000	1000	400 V*/3 50 Hz - 2.7	Métallique	4,5 l	0,4	3	15 kg	15 kg
Blixer® 4 V.V.	300 à 3500	1100	230 V/1 50 Hz - 4.8	Métallique	4,5 l	0,4	3	16 kg	17 kg
Blixer® 5 - 2V	1500 et 3000	1500	400 V*/3 50 Hz - 3,4	Métallique	5,9 l	0,5	3,8	21 kg	23,5 kg
Blixer® 5 V.V.	300 à 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Métallique	5,9 l	0,5	3,8	21,5 kg	24 kg
Blixer® 7	1500 et 3000	1500	400 V/3 50 Hz - 3.4	Métallique	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg
Blixer® 7 V.V.	300 à 3500	1500	230 V/1 50 Hz - 5.8	Métallique	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg

* Autres voltages disponibles

	Dimensions (mm)			
	A	B	C	D
Blixer® 2	389	281	210	165
Blixer® 3	444	304	242	205
Blixer® 4	479	332	226	225
Blixer® 5	540	365	280	270
Blixer® 7	570	365	280	270



DOMINIQUE DUTSCHER SAS

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.
© Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe s.n.c.

robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33
email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62
email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646
email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

Réf. : 450 275 - 06/2021 - Français