

robot coupe®



**Blixer 3 • Blixer 3 Plus • Blixer 3 V.V.
Blixer 5 Plus • Blixer 5 V.V.
Blixer 6 V.V. • Robot-Gun**



OSPEDALI - CASE DI RIPOSO - ASILI NIDO - RISTORANTI



Mousse di rape rosse al burro.



Timballo-sformato di spinaci e carne alla campagnola.



Cocktail, frullati di frutta esotica.



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



Foto 1

Foto 2

Foto 3

- Con la velocità variabile **Blixer 5 V.V., Blixer 6 V.V.**, velocità compresa tra **300 e 3000 giri/min** per una maggiore flessibilità di utilizzo e per aumentare la gamma delle preparazioni possibili.
- **Base motore in metallo**, per una maggiore resistenza e durata.
- **Base motore piatta** per facilitare il montaggio/smontaggio vasca e la pulizia.
- **Bottone partenza ad impulsi** per una migliore precisione della lavorazione.
- **Chiusura automatica della vasca.**
- Semplice sbloccaggio della vasca a mezza di una maniglia...
- Coperchio in policarbonato disegnato per permettere l'aggiunta di liquido o di prodotto durante la lavorazione.
- **Braccio raschiatore** costruito in due pezzi (foto 1), facile da smontare e pulire.
- **Lame brevettate** garantiscono un risultato perfetto per piccole e grandi quantità.
- **Coltello dentato** (foto 2) forniti con i modelli Blixer 5 Plus y Blixer 5 V.V..
- Blixer 6 V.V. con un **coltello dentato fine tutto in acciaio inox** (foto 3) **completamente smontabile**.
- Nuovi profili delle lame che garantiscono una qualità di taglio superiore.
- Macchine designate e costruite in conformità alle più **severe norme igieniche**.



MOTORE AD INDUZIONE



- **Motore asincrono industriale ad uso intensivo** per una grandissima affidabilità e durata.
- Motore montato su cuscinetti a sfera per un funzionamento **silenzioso** privo di vibrazioni.
- Motore in presa diretta con gli accessori.
 - **maggiore potenza fornita**
 - sistema di avviamento semplice
- **Nessuna manutenzione:** nessuno pezzo soggetto ad usura
- **Albero motore in acciaio inox.**



Blixer 3 • Blixer 3 Plus • Blixer 3 V.V.



Foto 1

Foto 2

- Il modello **Blixer 3 V.V.** è dotato di una variazione della velocità che va **da 300 a 3000 giri/min** per aumentare la gamma delle preparazioni possibili.
- **Braccio raschiatore** costruito in due pezzi (foto 1), facile da smontare e pulire.
- **Pulsante di marcia**, arresto ed ad impulsi per una migliore precisione di taglio del prodotto
- **Lame brevettate** garantiscono un risultato perfetto per piccole e grandi quantità.
- Questi modelli sono equipaggiati con un **coltello dentato fine** (foto 2) smontabile per una facile pulizia.
- **Sicurezza magnetica** e freno motore che entrano in funzione non appena viene rimosso il coperchio. Le macchine sono disegnate in conformità con gli **standard di igiene e sicurezza più severi.**

BLIXERS

I BLIXERS riuniscono in una sola macchina **le qualità di due apparecchi già noti : il cutter e il frullatore/Mixer**





Infatti per rispondere ad una crescente domanda di un apparecchio in grado di realizzare facilmente dei pasti omogeneizzati, liquidi o semiliquidi, ROBOT-COUCPE ha sviluppato un nuovo concetto :il BLIXER (Brevettato). Il nuovo concetto è stato realizzato nelle versioni : **3,5 litri e 5,5 litri**. Grazie allo loro **grande capacità di contenere liquidi**, al coperchio fornito di braccio raschiante, alla guarnizione a tenuta stagna, i due modelli permettono di realizzare con grande facilità tutti i lavori di frullatura, emulsionatura ed omogeneizzazione (**anche per alimentazione attraverso sonda**).

Una sicurezza sul coperchio e un freno motore impediscono ogni accesso al coltello durante il funzionamento e la massima sicurezza per l'operatore.

Ogni parte che viene a contatto con il prodotto può essere facilmente rimossa e pulita, in conformità con le più severe regole igieniche (NSF-USA).

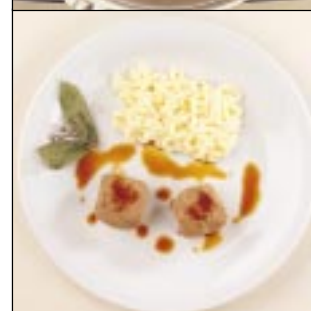
I BLIXERS sono **veloci, efficienti, semplici** da usare e **robusti**. Inoltre mantengono i sapori ed i gusti dei prodotti lavorati.

POSSIBILITÀ DI UTILIZZO






LAVORI SETTORE OSPEDALIERO E SCUOLE	LAVORI SETTORE RISTORAZIONE
ALIMENTI AL CUCCHIAIO <ul style="list-style-type: none"> • Triti di carni, pesci ecc. • Purè di verdure • Mousses di legumi, pesci ecc. • Frullati di frutta, verdura ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Patè di lumache, salmone ecc. • Salse : pesto maionese, senape, aglio • Emulsioni : panna, pomodoro ecc. • Triti finissimi : prezzemolo, crostacei, mandorle, pesto ecc. • Maionese o altre salse 
ALIMENTI SEMILQUIDI E' necessario aggiungere liquidi (brodo vegetale od animale, acqua, olio ecc.). <ul style="list-style-type: none"> • Triti di carne (brodo od olio) • Purè (brodo, latte o burro) • Frullati (sciroppi, latte ecc.) • Zuppe (brodo od alio) 	LAVORI SETTORE LABORATORI FARMACEUTICI/CHIMICI <ul style="list-style-type: none"> • Triti : piante, semi, polveri cristalline, compresse ecc.. • Emulsioni : Omogeneizzazioni di vari prodotti, creme, unguenti, paste ecc.
ALIMENTI LIQUIDI (utilizzo con sonda) Anche qui è necessario aggiungere liquidi, ma in quantità maggiore. (circa 30%) <ul style="list-style-type: none"> • Verdure, carni, pesce, frutta ecc. 	



Prosciutto affumicato con salsa Madeira.



Manzo alla Bourguignon con pasta.

Caratteristiche	Blixer 3	Blixer 3 Plus	Blixer 3 V.V.	Blixer 5 Plus	Blixer 5 V.V.	Blixer 6 V.V.
 Blocco motore	ABS	Metallico	Metallico	Metallico	Metallico	Metallico
 Velocità (giri/min.)	3000	1500 e 3000	300 a 3000	1500 e 3000	300 a 3000	300 a 3000
 Capacità vasca in inox (litro)	3,5	3,5	3,5	5,5	5,5	6,5
 Capacità liquidi (litro)	2,0	2,0	2,0	3,5	3,5	4,5
 Numero di coperti	10 - 30	10 - 30	10 - 30	20 - 80	20 - 80	20 - 100



Robot-Gun

Il Robot-Gun viene venduto con una pistola un tubo di riempimento e quattro tipi di forme.

Tubo della capacità di Kg 1,36 che permette di fare porzioni di 28 gr. ogni colpo.

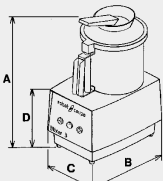
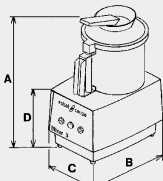
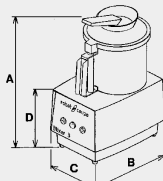
Dimensioni :
470 x 102 x 180 mm.



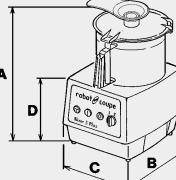
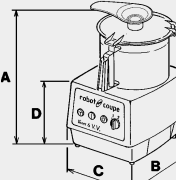
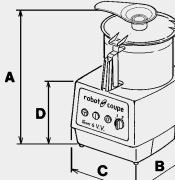
Riso con salsa.

robot coupe®

Norma CE

<p>Blixer 3</p> <p>Dimensioni (in mm) A=430 B=290 C=200 D=190.</p> <p>Peso netto 14 kg - Peso Lordo 16 kg</p> <p>Velocità 3000 giri/min. 230 V/50 Hz</p> <p>monofase 650 W. - 4,8 Amp.</p>	<p>Blixer 3 Plus</p> <p>Dimensioni (in mm) A=430 B=320 C=210 D=215.</p> <p>Peso netto 18 kg - Peso Lordo 20 kg</p> <p>Velocità 1500 e 3000 giri/min. 400 V/50 Hz</p> <p>trifase 1100 W. - 2,7 Amp.</p> <p>Altri voltaggi a richiesta.</p>	<p>Blixer 3 V.V.</p> <p>Dimensioni (in mm) A=430 B=320 C=210 D=215.</p> <p>Peso netto 18 kg - Peso Lordo 20 kg</p> <p>230 V/50 Hz - monofase 1100 W. - 10 Amp.</p> <p>Velocità 300 a giri/min.</p>
		

Norma CE

<p>Blixer 5 Plus</p> <p>Dimensioni (in mm) A=480 B=340 C=280 D=265.</p> <p>Peso netto 24 kg Peso Lordo 26 kg</p> <p>400 V/50 Hz - trifase 1500 W. - 5 Amp.</p> <p>Velocità 1500 e 3000 giri/min. Altri voltaggi a richiesta.</p> <p>Tipo monofase ad 1 velocità 3000 giri/min.</p>	<p>Blixer 5 V.V.</p> <p>Dimensioni (in mm) A=480 B=340 C=280 D=265.</p> <p>Peso netto 24 kg Peso Lordo 26 kg</p> <p>230 V/50 Hz - monofase 1500 W. - 5,8 Amp.</p> <p>Velocità 300 a 3000 giri/min.</p>	<p>Blixer 6 V.V.</p> <p>Dimensioni (in mm) A=520 B=380 C=280 D=265.</p> <p>Peso netto 26 kg Peso Lordo 28 kg</p> <p>230 V/50 Hz - monofase 1500 W. - 5,8 Amp.</p> <p>Velocità 300 a 3000 giri/min.</p>
		

STANDARD : APPARECCHI CONFORMI : (In accordo con la norma UNI CEI EN 45014 - ISO/IEC2)

• Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento : 89/392/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE. • E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate : - UNI EN 292-1/-2, - EN 60204-1, 1992, - EN 50081-1/-2, EN 55014, EN 55104, EN 12852.

INDICE DI PROTEZIONE : • IP 55 per i pulsanti dei comandi. • IP 34 per gli apparecchi.



FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUCPE S.N.C.
Direzione Generale, Francia, Internazionale e Marketing :
 Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
<http://www.robot-coupe.fr>
 18, rue Clément Viénot - BP 157
 94305 Vincennes Cedex - France
Amministrazione Commerciale Francia :
 Tel. : + 33 3 85 69 50 00 - Fax : + 33 3 85 69 50 07
 12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
 71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex.

Distribuito per l'Italia

MaxMec®

MAXMEC SRL
 VIA STELLONI LEVANTE 24/A
 40012 CALDERARA DI RENO (BO)
 Tel : 051726810 - Fax : 051726812
 Email : maxmec@asianet.it

ROBOT-COUCPE si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche degli apparecchi. Le informazioni che figurano in questo documento sono non contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi momento. © Tutti i diritti riservati per tutte le nazioni dalla ROBOT-COUCPE S.N.C.

