

# robot coupe®

NYHET



**BLIXER®**

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



SJUKHUS – ÅLDERDOMSHEM – RESTAURANG – LABORATORIUM

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

## ERGONOMISK

- Ett handgrepp för öppning och stängning av locket.
- Lockets trätt gör det möjligt att på ett enkelt sätt tillsätta ingredienser under beredningen.
- Genomskinligt lock för en perfekt kontroll över beredningarna.

## HYGIENISK

- Alla maskindelar tas lätt bort för en snabb och enkel rengöring.
- Det maskindiskbara locket underlättar hygien.

## PRAKTISK

- Det vätsketäta locket är perfekt vid beredning av säs, dressing soppa m.m.
- Kärlets handdag underlättar arbetet.
- Handdagget på maskinens baksida underlättar en eventuell flytt av maskinen

## EFFEKTIV

- Levereras med en patenterad räffeltandad kniv. Utvecklad för allt från ultra-släta puréer till mer traditionella maträtter.
- Stor kapacitet för flytande beredningar tack vare kärlets höga tub och det vätsketäta locket.
- Den unika blixervingen, som både är lätt att montera och ta bort, gör det möjligt att bereda helt släta puréer.



## KRAFTFULL

- Extremt kraftfull induktionsmotor, tyst och underhållsfri.



## Räffeltandade knivblad



Levereras med en kniv med räffeltandade knivblad. Designad för att klara allt från ultra-släta puréer till mer traditionella maträtter.

# BLIXER®: Ett unikt koncept!



## I korthet:

### Mångsidig... 2 maskiner i 1!

- Blixern förenar de bästa egenskaperna hos två välbekanta matberedare, snabbhacken och mixern.

### Effektiv:

- Tack vare Blixerns unika konstruktion går det snabbt och lätt att tillaga en måltid rik på smak, färg och näring.
- Det vätsketäta locket, skrapvingen, den specialdesignade kniven och den stora kapaciteten för flytande beredningar gör Blixer® till den idealiska beredaren för tillagning av alla typer av mixad och flytande kost.

### Säker:

- Säkerhetsbrytarsystemet stannar motorn om locket inte är ordentligt fastgjort på mixerkärlet.

### Hygienisk:

- Alla delar som kommer i kontakt med beredningen är lätta att ta isär och rengöra och i linje med marknadens strängaste hygieniska krav.



## Portioner / måltid:

25 - 400 , beroende på modell.



## Målgrupp:

Dietkök (älderdomshem / sjukhus), restaurangkök, laboratorium.



## Sammanfattning:

**Blixern är snabb, effektiv och enkel att använda!** Till detta kan läggas det perfekta slutresultatet... en aptitretande måltid rik på smak och näringsämnen.



## ▶ DIETKÖKET

### Förrätter, huvudrätter och efterrätter, både kokta och råa.

Sedan 1991 har Blixer-konceptet utvecklats i nära samarbete med dietister på sjukhus, älderdomshem och spädbarnsavdelningar världen runt. Blixern gör det möjligt att tillaga förrätter, huvudrätter och desserter i puréform, rik på näring, färg och smak, för äldre och patienter med svälglproblem. Idag finns 17 olika modeller att välja mellan.



## ▶ Patenterad kniv

- Alltid ett resultat utöver det vanliga... den nya patenterade kniven garanterar ett perfekt resultat varje gång.
- Blixer 8 levereras med en 2-bladig räffeltandad kniv.  
Blixer 10, 15, och 20 kommer med en 3-bladig.



- De räffeltandade knivbladen klarar allt från ultrafina puréer till mer traditionella maträtter.
- Kniven är isärtagbar för en perfekt hygien. Knivbladen är även justerbara i höjdlängd för att rätt resultat skall kunna uppnås.

## ▶ Induktionsmotor

Samtliga modeller levereras med en industriell induktionsmotor:

- extra kraftfull
- tystgående
- underhållsfri, inga kol
- direktdrivande



## En guide till rätt maskin:

| Kg / måltid  | 100 gr<br>till<br>1,5 kg | 300 gr<br>till<br>2 kg | 400 gr<br>till<br>3 kg |     | 500 gr<br>till<br>3,5 kg |    | 600 gr<br>till<br>4,5 kg |    |     |
|--------------|--------------------------|------------------------|------------------------|-----|--------------------------|----|--------------------------|----|-----|
| Finns 3-fas? | Nej                      | Nej                    | Ja                     | Nej | Nej                      | Ja | Nej                      | Ja | Nej |

Det här är  
din Blixer:



| Kg / måltid  | 1 kg<br>till<br>5 kg | 2 kg<br>till<br>6,5 kg | 3 kg<br>till<br>10 kg | 3 kg<br>till<br>13 kg | 4 kg<br>till<br>15 kg | 4 kg<br>till<br>20 kg | 6 kg<br>till<br>30 kg | 6 kg<br>till<br>45 kg |
|--------------|----------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Finns 3-fas? | Ja                   | Ja                     | Ja                    | Ja                    | Ja                    | Ja                    | Ja                    | Ja                    |

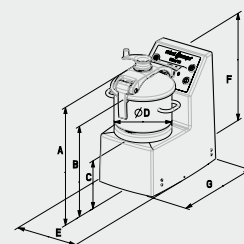
Det här är  
din Blixer:



| CE standard            | Tekniska data   |       |                   |              |               | Vikt (kg) |            |
|------------------------|-----------------|-------|-------------------|--------------|---------------|-----------|------------|
|                        | Varvtal v/m     | Watt  | Anslutning* 50 Hz | Kärlets rymd | Kapacitet ca: | Netto     | Med embal. |
| <b>Blixer® 8</b>       | 1 500 och 3 000 | 2 200 | 400V~3 / 5,5      | 8 liter      | 4,4 liter     | 40 kg     | 52 kg      |
| <b>Blixer® 8 V.V.</b>  | 300 - 3 500     | 2 200 | 230V~1 / 21       | 8 liter      | 4,4 liter     | 40 kg     | 52 kg      |
| <b>Blixer® 10</b>      | 1 500 och 3 000 | 2 600 | 400V~3 / 6        | 11,5 liter   | 5,3 liter     | 45 kg     | 57 kg      |
| <b>Blixer® 10 V.V.</b> | 300 - 3 500     | 2 600 | 230V~1 / 21       | 11,5 liter   | 5,3 liter     | 45 kg     | 57 kg      |
| <b>Blixer® 15</b>      | 1500 och 3 000  | 3 000 | 400V~3 / 6,5      | 15 liter     | 7,2 liter     | 49 kg     | 62 kg      |
| <b>Blixer® 15 V.V.</b> | 300 - 3 500     | 3 000 | 400V~3 / 11,6     | 15 liter     | 7,2 liter     | 49 kg     | 62 kg      |
| <b>Blixer® 20</b>      | 1 500 och 3 000 | 4 400 | 400V~3 / 10,1     | 20 liter     | 7,8 liter     | 75 kg     | 88 kg      |
| <b>Blixer® 20 V.V.</b> | 300 - 3 500     | 4 400 | 400V~3 / 13,6     | 20 liter     | 7,8 liter     | 75 kg     | 88 kg      |

\* Andra anslutningar finns.

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



# robot coupe®

TILLVERKAD I FRANKRIKE AV ROBOT-COUCPE S.N.C

Försäljningskontor:

Planivägen 15, 131 54 Nacka  
Tel.: 08-570 339 67 - Fax: 08-570 339 63  
robot-coupe@telia.com

Head office France. Export and Marketing Department:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
international@robot-coupe.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

## ÅTERFÖRSÄLJARE

STANDARD :

Maskinerna överensstämmer :

- Med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: 2006/42/EC, 2006/95/EEG, 2004/108/EC, 89/109/EEG, 2002/72/EEG
- Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EN 12100 - 1 och 2 - 2003, EN 60204-1 (2006), EN 12852, IP55, IP34.

