

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.

En Blixer levereras alltid med räffeltandade knivblad.



- De räffeltandade knivbladen klarar allt från ultra-fina 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
- direkt drivande



En guide till rätt maskin:

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

Det här är
din Blixer:



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

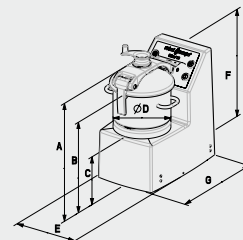
Det här är
din Blixer:



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

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

Försäljningskontor:

Planavägen 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

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.

