

# robot coupe<sup>®</sup>

## **BLIXER<sup>®</sup>**

Tischmodelle: Blixer<sup>®</sup> 2, Blixer<sup>®</sup> 3, Blixer<sup>®</sup> 4,  
Blixer<sup>®</sup> 4 V.V., Blixer<sup>®</sup> 5, Blixer<sup>®</sup> 5 V.V., Blixer<sup>®</sup> 7, Blixer<sup>®</sup> 7 V.V.

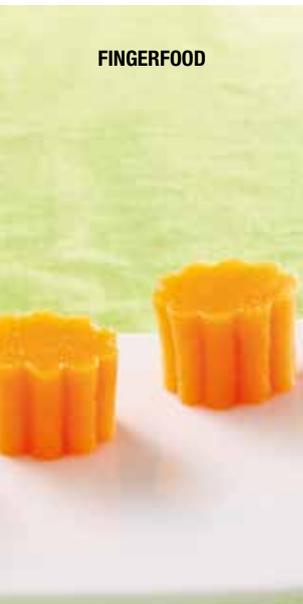


**KLINIEN - ALTERSHEIME - KINDERTAGESSTÄTTEN - RESTAURANTS**

NORMALKOST



PASSIERTE KOST



FINGERFOOD

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

**Schüssel aus Edelstahl:**  
Hohes Fassungsvermögen  
5,9 oder 7,5 Liter.  
Zeitersparnis durch größere  
Verarbeitungsmenge. Der  
hohe Schaft der Schüssel  
ermöglicht die Verarbeitung  
flüssiger Zutaten.

**Extra tiefliegendes Messer:**  
Verarbeitung kleiner oder großer  
Mengen für eine optimale  
Gestaltung des Speiseplans.



**Abnehmbares Zubehör:**  
leichte Reinigung der mit  
Lebensmitteln in Kontakt  
kommenden Teile.



**Blixer® Paddel:**  
für eine besonders  
feine und  
gleichmäßige  
Verarbeitung.

**Gekerbtes Messer:**  
für die Zubereitung  
von passierter Kost  
aus gegarten oder  
rohen Zutaten.

**Benutzerfreundlicher Soft  
Touch-Handgriff:**  
Höherer Bedienkomfort.

**Zeitschalter:**  
Countdown- und  
Stoppuhr-Funktion für  
präzises Arbeiten.

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

**Edelstahlschüsseln mit  
Handgriff:**  
2,9-Liter bei **Blixer 2**  
3,7-Liter bei **Blixer 3**  
4,5-Liter bei  
**Blixer 4 und Blixer 4 V.V.**

**Motorabdeckung aus Metall**  
für besonders hohe  
Belastbarkeit bei **Blixer® 4**  
und **Blixer® 4 V.V.**

**Blixer® 4 V.V.** mit stufenloser  
Drehzahlregelung von **300 bis**  
**3500 U/min** für besonders  
große Anwendungsvielfalt  
und eine größere Anzahl von  
Verarbeitungsmöglichkeiten.



**Blixer® Paddel:**  
bestehend aus zwei  
Teilen, leicht abzu-  
nehmen und einfach  
zu reinigen.

**Gezahntes Messer**  
mit zum Reinigen  
abnehmbarer Kappe  
ist im Lieferumfang  
enthalten.

**Blixer® 2 und Blixer® 3** mit einer  
Drehzahl von **3000 U/min.**  
**Blixer® 4** mit zwei Drehzahlen  
**1500 und 3000 U/min.**

# Blixer® - die neue ausgewogene Ernährung!

NORMALKOST

Mit dem speziell für die Verpflegung im Gesundheitswesen konzipierten Blixer®, lassen sich alle Zutaten zu passierter Kost verarbeiten.

Alle Lebensmittel, ob roh oder gegart, herzhaft oder süß, als Vorspeise, Hauptgericht oder Nachtisch serviert, können so von allen Gästen zeitgleich konsumiert werden.

## ZWEI EIGENSCHAFTEN IN EINEM GERÄT !

Die Blixer® vereinen die Eigenschaften zweier bekannter Geräte in einem - die eines Kutters und die eines Emulgator-Mixer-Gerätes. Das einzigartige Design gewährleistet eine vollkommen gleichmäßige Konsistenz.

### EFFIZIENT:

Das Tagesgericht lässt sich in nur wenigen Minuten äußerst einfach zu texturmodifizierter Kost verarbeiten.

### ROBUST, ZUVERLÄSSIG UND LANGLEBIG:

- **Leistungsfähiger für intensiven Gebrauch**, äußerst zuverlässig und langlebig.
- Motor mit Kugellagerung für geräuscharmen und erschütterungsfreien Betrieb.
- Höhere Leistung durch direkte Verbindung des Motors mit dem Zubehör.
- Einfaches Design ohne kompliziertes Antriebssystem
- **Wartungsfrei:** Keine Verschleißteile (keine Kohlebürsten).

### PERFEKTE HYGIENE:

Um auch den strengsten Hygienenormen zu entsprechen, sind alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Teile leicht abzunehmen und zu reinigen.



## Verarbeitungsmenge:

10 - 100



## Anwender:

Kliniken - Altersheime -  
Kindertagesstätten - Restaurants



## Resümee:

Unsere Blixer sind schnell, leistungsfähig, einfach und robust, liefern eine einwandfreie Qualität des Endprodukts und bewahren den ursprünglichen Geschmack.



## Die Besonderheiten des Blixer®

### Blixer® Paddel:

patentiertes Werkzeug für ein besseres Vermischen in der Schüssel und dadurch eine bessere Homogenisierung für eine noch optimalere Verarbeitung.



### Gekerbttes Messer im Lieferumfang

enthalten, zum Verarbeiten aller Zutaten in texturmodifizierter Form



### Deckel

mit Dichtungsring für eine einwandfreie Abdichtung.



### Die Drehzahl von 3000 U/min

gewährleistet eine äußerst feine, sehr gut auf den Bedarf der Gäste abgestimmte Konsistenz. Auch mit stufenloser Drehzahlregelung für eine noch größere Verwendungsvielfalt lieferbar.

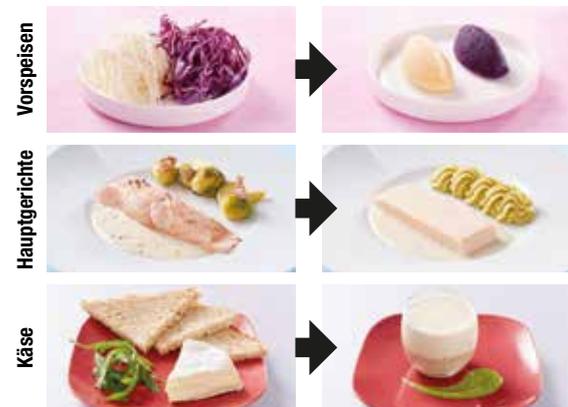


### Hohes Mittelteil der Schüssel

für das Arbeiten mit texturmodifizierter Kost.

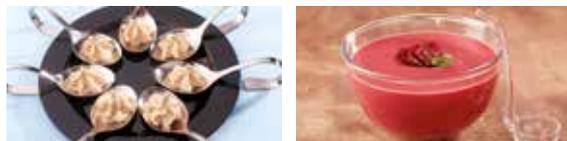


## Gesundheitswesen



## Gastronomie

Emulsionen, Verrinen, Appetizer, Hummus, Tarama, Pesto usw.



Trockenmahlen, Verarbeiten trockener oder dehydrierter Nahrungsmittel zu Pulver



PASSIERTE KOST



FINGERFOOD

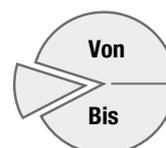


## Auswahlhilfe für den richtigen Blixer®

1 > Berechnen Sie das Gesamtgewicht der zuzubereitenden Speisen.

|                 | Durchschnittliche Portion | Zahl der zuzubereitenden Portionen | Gesamtgewicht       |
|-----------------|---------------------------|------------------------------------|---------------------|
| Vorspeise       | 80 g                      | x .....                            | Portionen = ..... g |
| Fleisch / Fisch | 100 g                     | x .....                            | Portionen = ..... g |
| Gemüse          | 200 g                     | x .....                            | Portionen = ..... g |
| Nachtisch       | 80 g                      | x .....                            | Portionen = ..... g |

Anzahl der Portionen (200 g)



2 > Suchen Sie die entsprechende Verarbeitungsmenge pro Arbeitsgang in den Produktbeschreibungen.

Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieser Geräte zu ändern. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden.  
© Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch ROBOT-COUPÉ S.N.C.



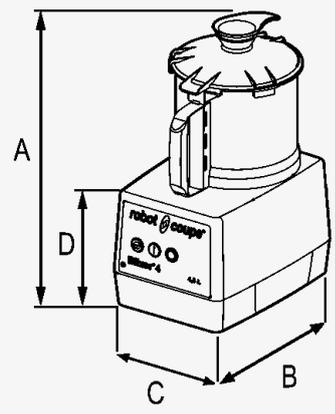
Die mit dem Blixer verarbeitenden Zutaten entsprechen der IDDSI-Klassifikation.  
Erreichbare Stufen: 5, 4 und 3



| EG Norm               | Eigenschaften    |              |                         |              |   |                          |     | Gewicht (kg) |         |
|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|--------------|---|--------------------------|-----|--------------|---------|
|                       | Drehzahl (U/min) | Leistung (W) | Spannung* (A)           | Motorblock   | Fassungsvermögen der Edelstahlsschüssel | Verarbeitungsmengen (kg) |     | Netto        | Brutto  |
|                       |                  |              |                         |              |   | Von                      | Bis |              |         |
| <b>Blixer® 2</b>      | 3000             | 600          | 230 V/1<br>50 Hz - 7    | Polycarbonat | 2,9 l                                   | Für Einzelportionen      |     | 10 kg        | 12 kg   |
| <b>Blixer® 3</b>      | 3000             | 750          | 230 V/1<br>50 Hz - 5.5  | Polycarbonat | 3,7 l                                   | 0,3                      | 2   | 12 kg        | 13 kg   |
| <b>Blixer® 4 - 1V</b> | 3000             | 900          | 230 V/1<br>50 Hz - 5.5  | Aus Metall   | 4,5 l                                   | 0,4                      | 3   | 14 kg        | 15 kg   |
| <b>Blixer® 4 - 2V</b> | 1500 und 3000    | 1000         | 400 V*/3<br>50 Hz - 2.7 | Aus Metall   | 4,5 l                                   | 0,4                      | 3   | 15 kg        | 15 kg   |
| <b>Blixer® 4 V.V.</b> | 300 bis 3500     | 1100         | 230 V/1<br>50 Hz - 4.8  | Aus Metall   | 4,5 l                                   | 0,4                      | 3   | 16 kg        | 17 kg   |
| <b>Blixer® 5 - 2V</b> | 1500 und 3000    | 1500         | 400 V*/3<br>50 Hz - 3,4 | Aus Metall   | 5,9 l                                   | 0,5                      | 3,8 | 21 kg        | 23,5 kg |
| <b>Blixer® 5 V.V.</b> | 300 bis 3500     | 1500         | 230 V/1<br>50 Hz - 5.8  | Aus Metall   | 5,9 l                                   | 0,5                      | 3,8 | 21,5 kg      | 24 kg   |
| <b>Blixer® 7</b>      | 1500 und 3000    | 1500         | 400 V/3<br>50 Hz - 3.4  | Aus Metall   | 7,5 l                                   | 0,6                      | 4,8 | 22,5 kg      | 25 kg   |
| <b>Blixer® 7 V.V.</b> | 300 bis 3500     | 1500         | 230 V/1<br>50 Hz - 5.8  | Aus Metall   | 7,5 l                                   | 0,6                      | 4,8 | 22,5 kg      | 25 kg   |

\* Weitere Netzspannungen sind auf Anfrage lieferbar.

|                  | Abmessungen (in mm) |     |     |     |
|------------------|---------------------|-----|-----|-----|
|                  | A                   | B   | C   | D   |
| <b>Blixer® 2</b> | 400                 | 305 | 245 | 176 |
| <b>Blixer® 3</b> | 444                 | 304 | 242 | 205 |
| <b>Blixer® 4</b> | 479                 | 332 | 226 | 225 |
| <b>Blixer® 5</b> | 540                 | 365 | 280 | 270 |
| <b>Blixer® 7</b> | 570                 | 340 | 265 | 265 |



**HERGESTELLT IN FRANKREICH**  
**VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.**

**Zentrale, Geschäftsleitung und Marketing:**

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

email : [verkauf@robot-coupe.fr](mailto:verkauf@robot-coupe.fr)

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

**VERTRIEB**

**NORMEN:**

Die geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60529: IP 34, EN 12852.

