

# robot coupe®

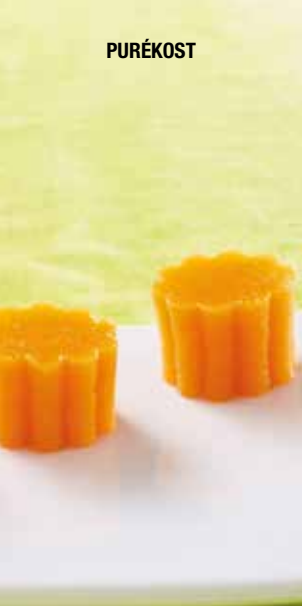
## BLIXER®

Bänkmodeller: Blixer® 2, Blixer® 3, Blixer® 4,  
Blixer® 4 V.V., Blixer® 5, Blixer® 5 V.V., Blixer® 7, Blixer® 7 V.V.



**DIETKÖK – RESTAURANG – LABORATORIUM**

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



**Blixertillsats i rostfritt stål:** på 5.9- respektive 7,5-liter med ett högt motoraxelrör för utökad kapacitet vid tillagning av lättflytande beredningar.

Knivens nedersta blad sveper kärlets botten för en effektiv bearbetning av både små och stora volymer.



All delar är lätta att ta isär för en effektiv rengöring.



**Blixervinge:** för tillagning av extremt släta puréer.



Specialdesignad räffeltandad kniv för bl a släta puréer och konsistensanpassad kost.

**Ergonomisk handtag Soft Touch** för ett säkert grepp.

**Timer:** Timer med autostop för kontroll och precision. Praktiskt vid många upp-  
reningar.

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

**Blixerkärlets ergonomiska handtag underlättar arbetet:** **Blixer 2** har ett kärl på 2,9-liter. **Blixer 3** 3,7-liter och **Blixer 4, Blixer 4 V.V.** 4,5-liter.

**Slätt motorblock i metall** lätt att rengöra.

**Blixer® 4 V.V.** har ett variabelt varvtal 300-3500 v/m vilket underlättar och utvidgar tillagningen.



**Blixervinge:** utvecklad för purékost. Lätt att ta isär och rengöra.



Levereras med en specialdesignad räffeltandad kniv med ett löstagbart topplock, för en effektiv rengöring.

**Blixer® 2** och **Blixer® 3** har 1-varvtal, 3000 v/m. **Blixer® 4** levereras med 2-varvtal 1500/3000 v/m.

# Blixer® – för den nya näringsriktiga kosten!

URSPRUNGSRÄTT

Blixer® har utvecklats i första hand med tanke på dietkökets krav på näring och variation inom hälsa, omsorgen och sjukvården. Blixern gör det möjligt att tillaga förrätter, huvudrätter och desserter i puréform rik på näring, färg och smak för bl a omsorgstagare och patienter med tugg- och sväljsvårigheter.

## MÅNGSIDIG... 2 MASKINER I 1!

Blixern förenar de bästa egenskaperna hos två välbekanta beredningsmaskiner, snabbhacken och mixern. Ett unikt koncept som gör det möjligt att variera specialkosten.

## EFFEKTIV:

På ett ögonblick förvandlas frukost-, lunch och middagsrätter till konsistensanpassad specialkost.

## KRAFTFULL:

- Samtliga modeller levereras med en industriell induktionsmotor:
- Kraftfull
- Direktdrivande
- Tyst
- Underhållsfri

## HYGIENISK:

Alla maskindelar som kommer i kontakt med beredningen är lätta att ta isär och rengöra, och i linje med marknadens strängaste hygieniska krav (NSF).



## Portioner / måltid:

10 - 100, beroende på modell.



## MÅLGRUPP:

Dietkök och kök med bl a specialanpassad kost och puré på menyn, laboratorium m fl.



## Sammanfattning:

Blixern är effektiv och enkel att använda. Alltid med ett perfekt resultat.



## Blixern:s unika egenskaper:

### Blixervingen

Patenterad cirkulationsvinge utvecklad för släta puréer och specialanpassad kost.



### Blixerkniven

Speckaladesignad kniv med aggressiva räffeltandade knivblad.



### Blixerlocket

Vätsketät lockpackning, cirkulationsvinge och påfyllnadsträtt.



### Högt varvtal

Avgörande jämte Blixern's övriga egenskaper är det höga varvtalet. Blixer 2 och Blixer 3 har 1-varvtal, 3000 v/m. Blixer 4-2V två varvtal, 1500/3000, och Blixer 4 VV variabelt, 300-3500 v/m.



### Blixerröret

Röret för motoraaxeln är extra högt för utökad kapacitet vid arbete med lättflytande beredningar.



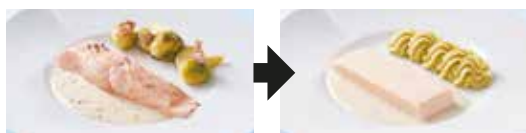
## Specialkost



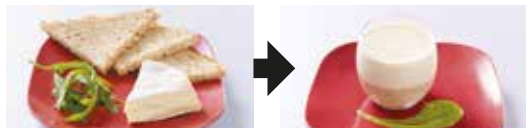
Förrätter



Huvudrätter



Dessert



## Restaurang - Laboratorier

Färs, dressing, sås, pesto, ingefära, citrongräs och mycket annat.



Malning av senapsfrön, kryddor m.m.

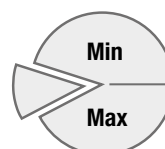


## Guide

1 > Beräkna portionen.

	Portionsstorlek		Antal portioner	Summa gram	
Förrätt	80 g	x	Portioner =		g
Kött/Fisk	100 g	x	Portioner =		g
Grönsaker	200 g	x	Portioner =		g
Efterrätt	80 g	x	Portioner =		g

Portioner / upprepning, 200 gr



2 > Summera antal portioner och totalvikt. Sök därefter upp vårt förslag till Blixer i guiden nedan.



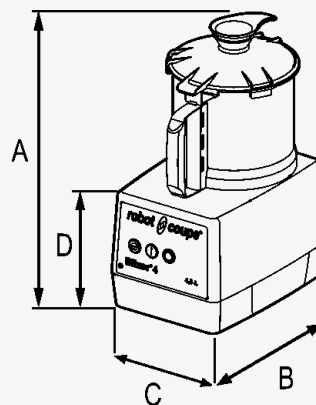
IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) är ett globalt initiativ för att förbättra livskvaliteten hos människor som lever med ät- och sväljsvårigheter/dysfagi. Blixer'n används i segmentet 5, 4 och 3.



CE Standard	Tekniska data / Guide						Vikt (kg)		
	Varvtal v/m	Watt	Anslutning *	Motorblock	Kärlets volym	Bearbetad mängd (kg)		Netto	Brutto med emballage
						Min, ca:	Max, ca:		
<b>Blixer® 2</b>	3000	700	230V/1/50	Polykarbonat	2,9 l	För få portioner 0.2 - 1.5 kg		10 kg	11 kg
<b>Blixer® 3</b>	3000	750	230V/1/50	Polykarbonat	3,7 l	0,3	2	12 kg	13 kg
<b>Blixer® 4 - 1V</b>	3000	900	230V/1/50	Metall	4,5 l	0,4	3	14 kg	15 kg
<b>Blixer® 4 - 2V</b>	1500/3000	1000	400V/3/50	Metall	4,5 l	0,4	3	15 kg	15 kg
<b>Blixer® 4 V.V.</b>	300 - 3500	1100	230V/1/50	Metall	4,5 l	0,4	3	16 kg	17 kg
<b>Blixer® 5 - 2V</b>	1500/3000	1500	400V/3/50	Metall	5,9 l	0,5	3,8	21 kg	23,5 kg
<b>Blixer® 5 V.V.</b>	300 - 3500	1500	230V/1/50	Metall	5,9 l	0,5	3,8	21,5 kg	24 kg
<b>Blixer® 7</b>	1500/3000	1500	400V/3/50	Metall	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg
<b>Blixer® 7 V.V.</b>	300 - 3500	1500	230V/1/50	Metall	7,5 l	0,6	4,8	22,5 kg	25 kg

\*Finns även med andra spänningar.

	Mått (mm)			
	A	B	C	D
<b>Blixer® 2</b>	389	281	210	165
<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



**Försäljning - Sverige:**

08-570 339 67 - sweden@robot-coupe.com  
Postadress: Haukadalsgatan 10, 164 40 Kista

**Huvudkontor:**

sweden@robot-coupe.com  
Tel : + 33 1 43 98 88 33

48 rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France

**Reservdelar, tillbehör, service:**

RMS Service Partners - 08-514 936 60  
info@servicepartner-rms.se

Haukadalsgatan 10, 164 40 Kista

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

**ÅTERFÖRSÄLJARE:**

**STANDARD:**



**Maskinerna överensstämmer:**

- Med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.
- Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.