

# robot coupe®

 **BLIXER®**  
Blixer 2

**NYHET**



**DIETKÖK - RESTRAURANG - STORKÖK - LABORATORIUM**



## ► Blixer 2

**NYHET**

### VÄTSKETÄT

2,9-liters mixerkärl med ett vätsketätt lock.



Blixervinge för ett perfekt resultat.

### KRAFTFULL

Kraftfull motor, 3000 v/m. Perfekt för fina puréer, soppor eller dressingar.

### PRAKTISK

Ingredienser tillsätts enkelt via tratten i handtaget.

### HYGIENISK

Samtliga delar är lätta ta isär för en effektiv rengöring.

### UNIK

Blixer 2 gör det möjligt att bereda mycket små portioner, ned till ca: 100-200 gr.



Levereras med en räffel-tandad kniv.

## ► Restaurangköket

*Blixern är en effektiv och kunning partner i restaurangköket, i köket för trendig matlagning, på topprestaurangen och för många andra.*

- Aptitretare
- Tilltugg
- Zakouskis (ryska smårätter)
- Mousser
- Kroketter
- Emulsioner
- Tapenade
- Kikärtspuré
- Tarama
- Guacamole
- Pesto
- Ansjovisröra
- Paprikaröra



• Perfekt även för torra och torkade ingredienser.

# BLIXER®: Ett unikt koncept!



## I korthet:

### Mångsidig... 2 maskiner i 1!

- Blixern förenar de bästa egenskaperna hos två välbekanta matberedare, snabbhacken och mixern. Tack vare Blixerns unika konstruktion går det snabbt och lätt att tillaga spännande för-, huvud- eller efterrätter rik på smak, färg, vitaminer och näring.

### Effektiv:

- 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 mixerkarlet.

### 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:

Blixer 2 är särskilt framtagen för små volymer, från ca 100 - 1500 gr beroende på vilka ingredienser som ingår i beredningen.



## Målgrupp:

Dietkök, restauranger, storkök, laboratorium med flera.



## Sammanfattning:

**Blixern är snabb, effektiv och enkel att använda!** Blixern:s konstruktion underlättar och utvidgar tillagningsmöjligheterna.



## DIETKÖKET

### LAGAD DIETKOST MED VARIATION!

#### Förrätter - Huvudrätter - Efterrätter

Sedan lanseringen 1991 har Blixer-konceptet utvecklats i nära samarbete med dietister på sjukhus och ålderdomshem 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 svälpproblem. Bilderna visar några exempel på råkostpuréer, varmrätter och desserter. Kontakta oss gärna för recept eller ytterligare information.



## Hur många portioner tillagar du?

Förrätt eller efterrätt	Portionens vikt		Antal mixade måltider		
	gr	X	måltid	=	gr

Exempel 80 gr X 10 måltid = 800 gr

Huvudrätt	Portionens vikt		Antal mixade måltider		
	gr	X	måltid	=	gr

Exempel 300 gr X 10 måltid = 3 000 gr

## Här väljer du rätt storlek:

Volym per tillagningstillfälle?	100 gr - 1,5 kg	300 gr - 2 kg	400 gr - 2,5 kg	500 gr - 3,5 kg	500 gr - 4,5 kg	4 kg - 15 kg	6 kg - 20 kg	6 kg - 30 kg	6 kg - 45 kg				
Elanslutning, 1- eller 3-fas?	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Ja	Ja	Ja	Ja

Här är din Blixer®



## INDUKTIONSMOTOR

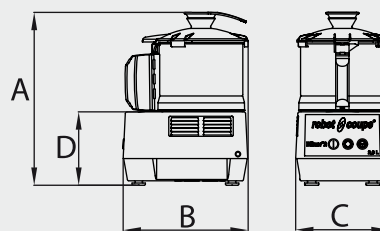
Samtliga modeller levereras med en industriell induktionsmotor:

- Kraftfull
- Tyst
- Underhållsfri
- Driftsäker



### Mått (mm)

	A	B	C	D
Blixer 2	389	281	210	165



	Tekniska data						Vikt (kg)	
	Varvtal v/m	Watt	Anslutning*	Motorblock	Kärlets rymd	Flytande kapacitet	Netto	Med embal.
Blixer 2	3 000	700	230 V/1 50 Hz 4,8	Polykarbonat	2,9 l	2,2 l	14	16

\*Finns även med andra spänningar.

# robot coupe®

TILLVERKAD I FRANKRIKE AV ROBOT-COUPÉ s.n.c

Försäljningskontor Sweden :

Box 16, 134 21 Gustavsberg

Tel.: 08/570 339 67 - Fax : 08/570 339 63

Email : robot-coupe@telia.com

Huvudkontor för Frankrike, samt för internationell

Marknadsföring och export :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

94305 Vincennes Cedex - France

email : 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 : 98/37/ EEG, 73/23/ EEG, 89/336/ EEG, 89/109/ EEG, 2002/72/ EEG
- Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien : EN 292 - 1-2, EN 60204-1, 1998, EN 12852.

