

robot coupe®

ESPECIALISTA DOS

PREPARADORES CULINÁRIOS



BLIXER®

Blixer 3 • Blixer 4 • Blixer 4 V.V. • Blixer 5 Plus
Blixer 5 V.V. • Blixer 6 V.V.

NOVIDADES



robot coupe®



Blixer®4



robot coupe®



BLIXER 6 V.V.



HOSPITAIS - LARES - CRECHES - RESTAURANTES

Blixer® 5 Plus • Blixer® 5 V.V. • Blixer® 6 V.V.

Tampa em policarbonato prevista para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a fabricação.

Bloqueio automático da cuba.

Desbloqueio muito simples da cuba graças a um gatilho integrado na pega.

Suporte do motor metálico para maior robustez.

Blixer 5 V.V. e Blixer 6 V.V. com gama de velocidades de **300 a 3000 rpm.**



Braço raspador constituído por duas partes fáceis de desmontar e limpar.



Lâmina dentada fornecida em standard para os **Blixer 5 Plus** e **Blixer 5 V.V.**



Lâmina dentada toda em inox e totalmente desmontável para o Blixer 6 V.V.

Blixer 5 Plus com duas velocidades de **1500 e 3000 rpm.**

MOTOR ASSÍNCRONO

- **Motor industrial de uso intensivo** para grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado em rolamento de esferas para funcionamento **silencioso** e isento de qualquer vibração.
- Motor em ligação directa com o acessório :
 - **aumento da potência emitida**
 - sem sistema complexo de accionamento.
- **Nenhuma manutenção** : sem peças de desgaste (sem carvões).
- Árvore de motor em inox.



Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

Cuba inox de 4 litros com pega para os modelos Blixer 4 e Blixer 4 V.V.

Suporte motor metálico para maior robustez nos Blixer 4 e Blixer 4 V.V.

Blixer 4 V.V. com uma gama de velocidades de **300 a 3000 rpm**, para maior versatilidade de utilização e maior diversidade de preparações.



Braço raspador constituído por duas partes fáceis de desmontar e limpar.



Lâmina dentada fornecida em standard com tampa desmontável para a limpeza.

Blixer 3 com uma velocidade de **3000 rpm.**

Blixer 4 com duas velocidades de **1500 e 3000 rpm.**

OS BLIXERS



Os extras produtos :

2 funções em 1

- Os Blixers associam numa máquina as qualidades de dois aparelhos bem conhecidos: o cúter e o blender / mixer. Os Blixers permitem realizar facilmente refeições trituradas cruas ou cozinhadas, líquidas, semi-líquidas ou pastosas.

Eficazes :

- Graças à sua grande capacidade líquida, à tampa com braço raspador e junta de vedação, estes modelos permitem realizar com grande facilidade todos os trabalhos de triturados, mesmo a alimentação por sonda.

Fiáveis :

- Uma segurança da tampa e um freio motor impedem qualquer acesso à lâmina durante o funcionamento e asseguram uma utilização dos aparelhos com toda a segurança.

Higiene perfeita :

- Todas as peças em contacto alimentar desmontam-se e limpam-se facilmente, para satisfazer as mais estritas normas de higiene (NSF).



Número de refeições :

de 10 a 100



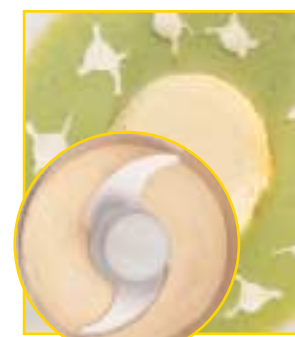
Alvo :

Hospitais, Lares, Creches, Restaurantes, etc.





Em resumo :

Têm todos os trunfos para seduzir: Rápidos, eficazes, simples, robustos, uma qualidade de produto acabado impecável, uma restituição inalterada do sabor e do gosto.



POSSIBILIDADES DE FABRICAÇÕES

SAÚDE	PRATOS FRIOS
ALIMENTAÇÃO COM COLHER <ul style="list-style-type: none"> Picados: carnes, peixes, etc Massas: legumes, peixes, etc Purés de legumes Compotas de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> Manteigas preparadas : manteigas de caracóis, de salmão, maître d'hôtel... Molhos : verde, maionese, rouille, rémoulade, emulsionada com natas, com tomate, com salsa, etc Triturações para sopas de mariscos : lagostins, lavagantes, crustáceos, etc 
ALIMENTAÇÃO SEMI-LÍQUIDA A partir das preparações para colher, basta diluir a preparação : <ul style="list-style-type: none"> sopas / passados carne picada + molho puré + líquido (caldo, leite...) compotas de frutas + xarope ou água. 	LABORATÓRIOS FARMACÊUTICOS E QUÍMICOS <ul style="list-style-type: none"> Triturações : plantas, sementes, pós cristalinos, comprimidos... Misturas : homogeneização de sólidos, fabricação de unguentos, de cremes, de massas, etc
ALIMENTAÇÃO LÍQUIDA (UTILIZAÇÃO POR SONDA) <ul style="list-style-type: none"> Sopas e todas as preparações que devem ser liquefeitas. 	

Características	Blixer 3	Blixer 4	Blixer 4 V.V.	Blixer 5 Plus	Blixer 5 V.V.	Blixer 6 V.V.
 Bloco motor	Policarbonato	Metálico	Metálico	Metálico	Metálico	Metálico
 Velocidade (rpm)	3000	1500 e 3000	300 a 3000	1500 e 3000	300 a 3000	300 a 3000
Capacidade cuba em inox (litros)	3,5	4	4	5,5	5,5	6,5
Capacidade líquido (litros)	2,0	2,5	2,5	3,5	3,5	4,5

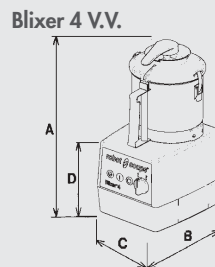
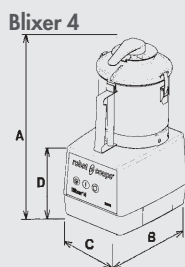
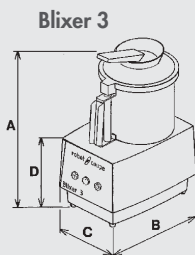


Robot-Gun

Apresentada com o Robot-Gun, a alimentação triturada torna-se apetitosa. Este doseador, com uma capacidade de 1,36 kg, permite dosear porções de 28 g com uma simples pressão. Dimensões: 470 x 102 x 180 mm

Norma CE

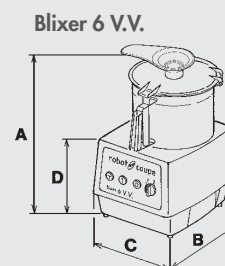
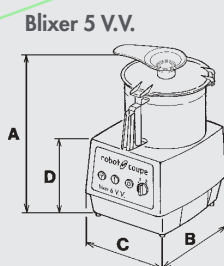
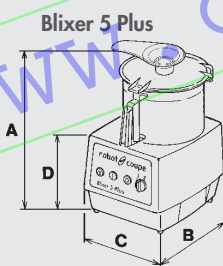
	Características eléctricas				Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade (Rt/mn)	Potência (Watts)	Intensidade (Amp.)	Voltagens	A	B	C	D	liquido	embalado
Blixer 3	3 000	750	4,8	230 V 50 Hz / 1	420	330	210	190	14	16
Blixer 4	1 500 e 3 000	1 000	2,7	400 V* 50 Hz / 3	460	304	226	255	15	17
Blixer 4 V.V.	3 000	1 100	10	230 V 50 Hz / 1	480	304	226	255	15	17



* Outras voltagens disponíveis.

Norma CE

	Características eléctricas				Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade (Rt/mn)	Potência (Watts)	Intensidade (Amp.)	Voltagens	A	B	C	D	liquido	embalado
Blixer 5 Plus	1 500 e 3 000	1 300	3,4	400 V* 50 Hz / 3	500	340	270	265	24	26
Blixer 5 V.V.	300 a 3 000	1 400	12,5	230 V 50 Hz / 1	500	340	270	265	24	26
Blixer 6 V.V.	300 a 3 000	1 500	13	230 V 50 Hz / 1	535	370	270	265	26	28



* Outras voltagens disponíveis.

NORMAS : MAQUINAS CONFORMES COM :

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene : EN 292 - 1 e 2, EN 60204 - 1 (1992), EN 12852.



Importador e Distribuidor:

Qualicorte Distribuidora Comercial Ltda.
 Tel.: 21-3579-7009
 Tel./Fax: 21-2287-7466
 vendas@qualicorte.com.br
 www.qualicorte.com.br



Reservamos o direito de modificar em qualquer momento e sem aviso prévio as características técnicas das nossas máquinas. As informações que figuram neste documento não são contratuais e podem ser modificadas em qualquer momento.
 © Reservados todos os direitos para todos os países por : ROBOT-COUCPE S.N.C.

