



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

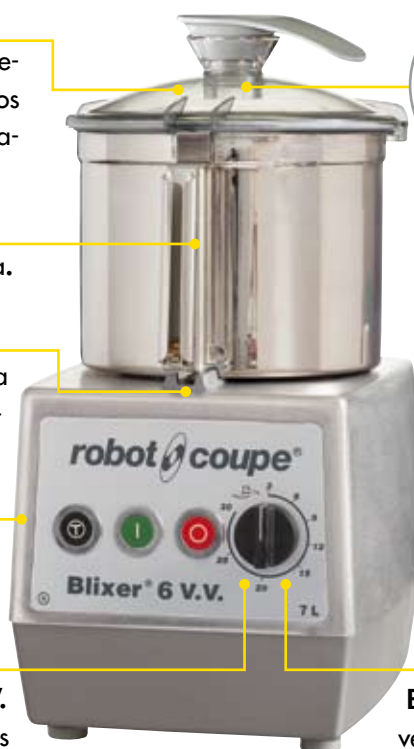
Tampa em policarbonato prevista para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a fabricação.

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 variador de velocidades de 300 a 3500 rpm.



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

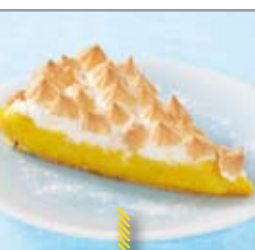


Lâmina dentada fornecida em standard para os Blixer® 5 Plus e Blixer® 5 V.V.



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

Blixer® 5 Plus e Blixer® 6 com duas velocidades de 1500 e 3000 rpm.



► Blixer® 2 • Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

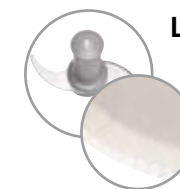
Cubas inox com pega:
2,9 litros para o Blixer® 2
3,7 litros para o Blixer® 3
4,5 litros para os Blixer® 4 e Blixer® 4 V.V.

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

Blixer® 4 V.V. com variador de velocidades de 300 a 3500 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 2 e Blixer 3 com velocidade de 3000 rpm.

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

BLIXER®: Um conceito único



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



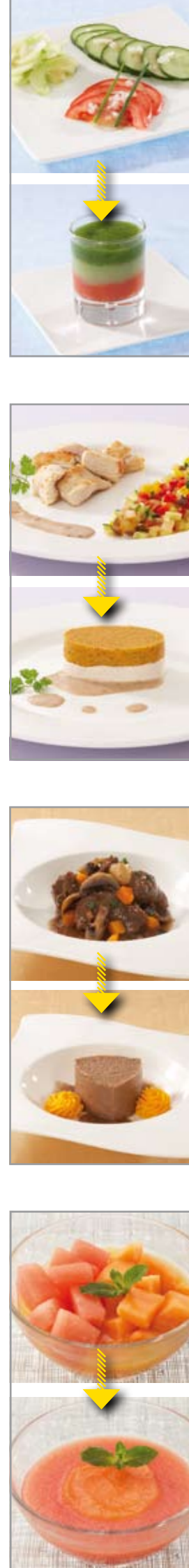
Utilizadores :

Hospitais, Lares, Creches,
Restaurantes



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.



Possibilités de fabrication

POSSIBILIDADES DE FABRICAÇÕES

Alimentação com colher

- Picados: carnes, peixes, etc
- Massas: legumes, peixes, etc
- Purés de legumes
- Compotas de frutas.



Alimentação semi-líquida

A partir das preparações para colher, basta diluir a preparação :

- sopas / passados
- carne picada + molho
- puré + líquido (caldo, leite...)
- compotas de frutas + xarope ou água.



Alimentação líquida

(utilização por sonda)

- Sopas e todas as preparações que devem ser liquefeitas.



GASTRONOMIA

- Manteigas preparadas : manteigas de caracóis, de salmão, maître d'hôtel...
- Molhos : verde, maionese, rouille, rémoulade, emulsionado com natas, com tomate, com salsa, etc
- Triturações para sopas de mariscos : lagostins, lavagantes, crustáceos, etc



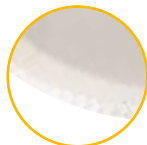
LABORATÓRIOS FARMACÊUTICOS E QUÍMICOS

- Triturações : plantas, sementes, pós cristalinos, comprimidos...
- Misturas : homogeneização de sólidos, fabricação de unguentos, de cremes, de massas, etc

Particularidades do Blixer®



Raspador de cuba e de tampa



Corte com lâminas micro-dentadas



Chaminé de cuba alta para trabalhar grandes quantidades líquidas



Velocidade de 3000 rpm para afinar o produto



Tampa com junta para uma vedação perfeita



Existe em velocidade variável (de 300 a 3500 rpm) para maior versatilidade de utilização



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.

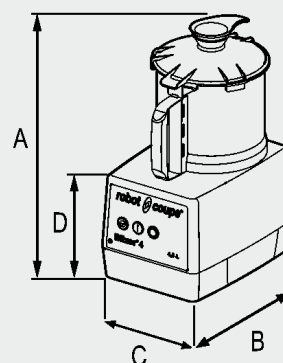


Norma CE	Características						Peso (kg)	
	Velocidade (Rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	Suporte motor	Capacidade cuba inox	Capacidade líquido	líquido	embalado
Blixer* 2	3 000	700	230 V/1 50 Hz 4,8	Polícarbonato	2,9 l	2,2 l	9,8 kg	11 kg
Blixer* 3	3 000	750	230 V/1 50 Hz 4,8	Polícarbonato	3,7 l	2 l	14 kg	16 kg
Blixer* 4-3000	3 000	900	230 V/1 50 Hz 4,8	Metálico	3,7 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer* 4	1500 e 3000	1 000	400 V*/1 50 Hz 4,8	Metálico	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer* 4 V.V.	300 a 3500	1 100	230 V/1 50 Hz 10	Metálico	4,5 l	3 l	15 kg	17 kg
Blixer* 5 Plus	1500 e 3000	1300	400 V*/3 50 Hz 3,4	Metálico	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer* 5 V.V.	300 a 3000	1400	230 V/1 50 Hz 12,5	Metálico	5,5 l	3,5 l	24 kg	26 kg
Blixer* 6	1500 e 3000	1300	400 V/1 50 Hz 13	Metálico	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg
Blixer* 6 V.V.	300 a 3500	1500	230 V/1 50 Hz 13	Metálico	7 l	4,5 l	26 kg	28 kg

Dimensões (em mm)

	A	B	C	D
Blixer* 2	389	281	210	165
Blixer* 3	420	330	210	190
Blixer* 4	480	304	226	255
Blixer* 4-3000 Blixer* 4 V.V.	480	304	226	255
Blixer* 5 Plus	500	340	270	265
Blixer* 5 V.V.	500	340	270	265
Blixer* 6 Blixer* 6 V.V.	535	370	270	265

* Outras voltagens disponíveis.



robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

DISTRIBUIDOR

bretécnica
baking technology!

WWW.BRETTECNICA.COM

NORMAS :

Máquinas conformes com :

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CE «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN 12100 - 1 e 2 - 2003, EN 60204 - 1, 2006, EN 12852, IP 55, IP 34.

