



Racleur de
cuve et de
couvercle.



Couvercle muni
d'un joint pour une
parfaite étanchéité.



Couteau inox
avec **lames
micro-dentées.**



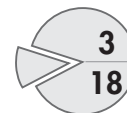
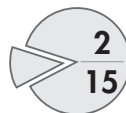
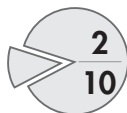
Cheminée de cuve
haute pour travailler
**de grandes capaci-
tés liquides.**



Existe en **vitesse variable** (de 300 à 3500 tr/min)
pour une plus grande **souplesse d'utilisation.**



Nombre de portions de 200 g :



Quantités travaillées par opération

Spécial mono portion

0,3 à 2 kg

0,4 à 3 kg

0,5 à 3,5 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3500 tr/min



4,5 L

Blixer 4 V.V.
Monophasé



5,5 L

Blixer 5 V.V.
Monophasé

2 VITESSES 1500 et 3000 tr/min



4,5 L

Blixer 4
Triphasé



5,5 L

Blixer 5 Plus
Triphasé

1 VITESSE 3000 tr/min



2,9 L

Blixer 2
Monophasé



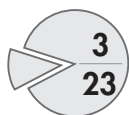
3,7 L

Blixer 3
Monophasé

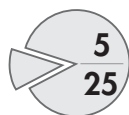


4,5 L

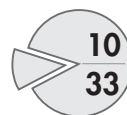
Blixer 4-3000
Monophasé



0,6 à 4,5 kg



1 à 5 kg



2 à 6,5 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3500 tr/min



7 L

Blixer 6 V.V.
Monophasé



8 L

Blixer 8 V.V.
Monophasé



11,5 L

Blixer 10 V.V.
Monophasé

2 VITESSES 1500 et 3000 tr/min



7 L

Blixer 6
Triphasé



8 L

Blixer 8
Triphasé



11,5 L

Blixer 10
Triphasé

COMMENT CHOISIR SON BLIXER® ?

1. Calculez le poids total des portions à texture modifiée à réaliser

	Portion Moyenne	Poids de la portion		Nombre de portions à réaliser		Poids Total
Entrée	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Portions	=	<input type="text"/> g
Viande/Poisson	150 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Portions	=	<input type="text"/> g
Légumes	200 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Portions	=	<input type="text"/> g
Dessert	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Portions	=	<input type="text"/> g

Exemple : 80 g X 10 Portions = 800 g

2. Reportez-vous aux indications sur les quantités travaillées par opération en haut de la page



Santé - Alimentation à texture modifiée

Robot-Coupe apporte la solution avec une gamme de 21 Blixer®, qui sont des Émulsionneurs-Mixers permettant la réalisation de repas à texture modifiée. L'intégralité d'un repas est ainsi restituée en respectant ainsi les apports nutritifs notamment au niveau des vitamines : entrée, plat, dessert, cuits ou crus.

- Carottes émulsionnées
- Duo de chou rouge et céleri crus
- Betterave en vinaigrette et salade de mâche
- Taboulé
- Variation de concombre et tomate crus
- Tomate farcie
- Pavé de saumon et riz
- Blanquette de veau
- Couscous
- Sauté de dinde
- Steak et son gratin de pommes de terre
- Soufflé poire - amandes
- Mixé de granny smith
- Riz au lait mixé
- Tarte au citron
- ...



Restauration - Gastronomie

Les Chefs de la restauration traditionnelle ont très vite adopté le Blixer® pour la réalisation de toutes leurs préparations :

- Emulsions à froid
- Emulsions à chaud
- Pulvérisations à sec
- Verrines
- Mises en bouche
- Zakouskis
- Siphons
- Cromesquis
- Tapenade
- Houmous
- Tarama
- Guacamole
- Pesto
- Anchoïade
- Poivronnade
- ...



- Spécial «poudres» pour aliments secs ou deshydratés : escargots, cèpes, trompettes, jambon, etc...



Textures modifiées

ENTRÉES



Duo de chou rouge et céleri crus



Variation de concombre et tomate crus

PLATS

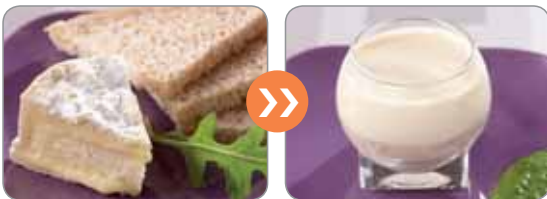


Pavé de saumon et riz



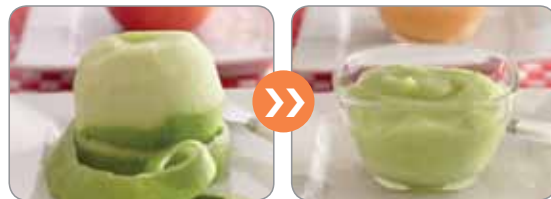
Blanquette de veau

FROMAGE



Camembert et pain complet

DESSERT



Compote crue de granny smith

Possibilités de travail

Modèles	Capacité cuve (litre)	Quantités travaillées (kg)		Nombre de portions de 200 g	
		Mini	Maxi		
Blixer 2	2,9	Special monoportion			
Blixer 3	3,7	0,3	2	2 à 10	
Blixer 4 - 4 3000 - 4 V.V.	4,5	0,4	3	2 à 15	
Blixer 5 Plus - 5 V.V.	5,5	0,5	3,5	3 à 18	
Blixer 6 - Blixer 6 V.V.	7	0,6	4,5	3 à 23	
Blixer 8 - 8 V.V.	8	1	5	5 à 25	
Blixer 10 - 10 V.V.	11,5	2	6,5	10 à 33	
Blixer 15 - 15 V.V.	15	3	10	15 à 50	
Blixer 20 - 20 V.V.	20	3	13	15 à 65	
Blixer 23	23	4	15	20 à 75	
Blixer 30	28	4	20	20 à 100	
Blixer 45	45	6	30	30 à 150	
Blixer 60	60	6	45	30 à 225	

Blixer 2

**Blixer 2 - Blixer 3****BLOC MOTEUR**

Moteur asynchrone
Arbre moteur inox
Fonction pulse

**FONCTION BLIXER**

Couteau denté livré en standard
Cuve inox avec poignée
Couvercle étanche avec bras racleur

Blixer 2

2,9 L

Puissance 700 Watts
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse 3000 tr/min
Cuve inox 2,9 litres
Dimensions (LxPxH) 210 x 281 x 389 mm
Poids brut 11,5 Kg

Réf. **33228 - Blixer 2** 230V/50/1**1 240 €**

Blixer 3

**Blixer 3**

3,7 L

Puissance 750 Watts
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse 3000 tr/min
Cuve inox 3,7 litres
Dimensions (LxPxH) 242 x 304 x 444 mm
Poids brut 13,2 Kg

Réf. **33197 - Blixer 3** 230V/50/1**1 550 €**

OPTIONS	Blixer 2		Blixer 3	
	Réf.	€	Réf.	€
Accessoire supplémentaire : cuve, couteau, couvercle et bras racleur	27369	427	27337	536
Couteau denté supplémentaire	27370	103	27347	103
Couteau cranté	27371	103	27348	103

Blixer 4 - Blixer 4-3000 - Blixer 4 V.V.**BLOC MOTEUR**

Moteur asynchrone
Support moteur métallique
Fonction pulse

4,5 L

**FONCTION BLIXER**

Couteau denté livré en standard
Cuve 4,5 L inox avec poignée
Couvercle étanche avec bras racleur

Blixer 4

Puissance	1000 Watts
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesses	1500 et 3000 tr/min
Dimensions (LxPxH)	242 x 304 x 444 mm
Poids brut	17,3 Kg

Réf. 33215 - Blixer 4 400V/50/3

1 660 €

Blixer 4-3000

Puissance	900 Watts
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	3000 tr/min
Dimensions (LxPxH)	242 x 332 x 479 mm
Poids brut	17,3 Kg

Réf. 33208 - Blixer 4-3000 230V/50/1

1 640 €

Blixer 4 V.V.

Puissance	1100 Watts
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	variable de 300 à 3500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	242 x 332 x 479 mm
Poids brut	17,3 Kg

Réf. 33220 - Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1

2 080 €

Blixer 4**Blixer 4-3000****Blixer 4 V.V.**

OPTIONS	Réf.	€
Accessoire supplémentaire : cuve, couteau, couvercle et bras racleur	27338	546
Couteau denté supplémentaire	27349	103
Couteau cranté	27350	103

Blixer 5 Plus

**Blixer 5 Plus - Blixer 5 V.V.****BLOC MOTEUR**

Moteur asynchrone
Arbre moteur inox
Support moteur métallique
Fonction pulse

5,5 L

**FONCTION BLIXER**

Couteau denté livré en standard
Cuve 5,5 L inox avec poignée
Couvercle étanche avec bras racleur

Blixer 5 Plus

Puissance 1 300 Watts
Voltage Triphasé 400 V
Vitesses 1 500 et 3 000 tr/min
Dimensions (LxPxH) 280 x 350 x 500 mm
Poids brut 24 Kg

Réf. **33164 - Blixer 5 Plus** 400V/50/3**2 180 €**

Blixer 5 V.V.

**Blixer 5 V.V.**

Puissance 1 400 Watts
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse variable de 300 à 3 500 tr/min
Dimensions (LxPxH) 280 x 350 x 500 mm
Poids brut 25 Kg

Réf. **33171 - Blixer 5 V.V.** 230V/50-60/1**2 645 €****OPTIONS**

Accessoire supplémentaire : cuve,
couteau, couvercle et bras racleur
Couteau denté supplémentaire
Couteau cranté

Réf.

€

27165

649

27155

145

27180

145

Blixer 6 - Blixer 6 V.V.**BLOC MOTEUR**

Moteur asynchrone
Arbre moteur inox
Support moteur métallique
Fonction pulse

7 L

**FONCTION BLIXER**

Couteau denté inox livré en standard
Cuve 7 L inox avec poignée
Couvercle étanche avec bras racleur

Blixer 6

Puissance	1300 Watts
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesses	1500 et 3000 tr/min
Dimensions (LxPxH)	280 x 350 x 535 mm
Poids brut	25,6 Kg

Réf. **33227 - Blixer 6** 400V/50/3**2 640 €****Blixer 6 V.V.**

Puissance	1500 Watts
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	variable de 300 à 3500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	280 x 350 x 535 mm
Poids brut	26,3 Kg

Réf. **33155 - Blixer 6 V.V.** 230V/50-60/1**3 180 €****Blixer 6 V.V.**

OPTIONS	Réf.	€
Accessoire supplémentaire : cuve, couteau, couvercle et bras racleur	27166	1 044
Couteau denté supplémentaire	27169	292
Couteau cranté	28191	292
Lame dentée inférieure supplémentaire	117194	45
Lame denté supérieure supplémentaire	117193	45
Lame crantée inférieure supplémentaire	127619	45
Lame crantée supérieure supplémentaire	127618	45



Blixer 8



Blixer 8 V.V.

**Blixer 8 - Blixer 8 V.V.****BLOC MOTEUR**

Moteur asynchrone
Fonction pulse

**FONCTION BLIXER**

Cuve 8 L inox avec poignées
Couvercle grande vision
Couteau 2 lames dentées livré en standard
Bras racleur amovible

8 L

Blixer 8

Puissance 2200 Watts
Voltage Triphasé 400 V
Vitesses 1500 et 3000 tr/min
Dimensions (LxPxH) 315 x 545 x 605 mm
Poids brut 47,2 Kg

Réf. 21311 - Blixer 8 400V/50/3

3 790 €

Blixer 8 V.V.*

Puissance 2200 Watts*
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min
Dimensions (LxPxH) 315 x 545 x 605 mm
Poids brut 47,7 Kg

Réf. 21305 - Blixer 8 V.V. 230V/50/1

4 520 €

**OPTIONS**

Accessoire supplémentaire : cuve,
couteau, couvercle et bras racleur
Couteau inox denté supplémentaire
Lame dentée

Réf.

27387

27377

59282

€

1 298

418

66

Blixer 10 - Blixer 10 V.V.**BLOC MOTEUR**

Moteur asynchrone
Fonction pulse

**FONCTION BLIXER**

Cuve 11,5 L inox avec poignées
Couvercle grande vision
Couteau 3 lames dentées livré en standard
Bras racleur amovible

11,5 L

Blixer 10

Puissance 2600 Watts
Voltage Triphasé 400 V
Vitesses 1500 et 3000 tr/min
Dimensions (LxPxH) 315 x 545 x 680 mm
Poids brut 50,6 Kg

Réf. 21411 - Blixer 10 400V/50/3

4 770 €

**Blixer 10 V.V.****Blixer 10 V.V.***

Puissance 2600 Watts*
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min
Dimensions (LxPxH) 315 x 545 x 680 mm
Poids brut 51,4 Kg

Réf. 21405 - Blixer 10 V.V. 230V/50/1

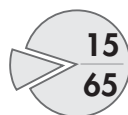
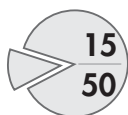
5 735 €

OPTIONS	Réf.	€
Accessoire supplémentaire : cuve, couteau, couvercle et bras racleur	27388	1 636
Couteau inox denté supplémentaire	27378	450
Lame dentée	59282	66

*Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.



Nombre de portions de 200 g :



Quantités travaillées par opération

3 à 10 kg

3 à 13 kg

4 à 15 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3500 tr/min



15 L

Blixer 15 V.V.
Triphasé



20 L

Blixer 20 V.V.
Triphasé

2 VITESSES 1500 et 3000 tr/min



15 L

Blixer 15
Triphasé



20 L

Blixer 20
Triphasé



23 L

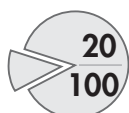
Blixer 23
Triphasé

COMMENT CHOISIR SON BLIXER® ?

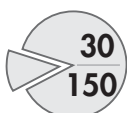
1. Calculez le poids total des portions à texture modifiée à réaliser

	Portion Moyenne	Poids de la portion		Nombre de portions à réaliser		Poids Total
Entrée	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Portions	=	<input type="text"/> g
Viande/Poisson	150 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Portions	=	<input type="text"/> g
Légumes	200 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Portions	=	<input type="text"/> g
Dessert	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Portions	=	<input type="text"/> g
Exemple :		80 g	X	10 Portions	=	800 g

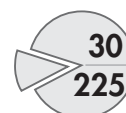
2. Reportez-vous aux indications sur les quantités travaillées par opération en haut de la page



4 à 20 kg



6 à 30 kg



6 à 45 kg

2 VITESSES 1500 et 3000 tr/min



28 L

Blixer 30
Triphasé



45 L

Blixer 45
Triphasé



60 L

Blixer 60
Triphasé

Blixer 15



Blixer 15 V.V.

**Blixer 15 - Blixer 15 V.V.****BLOC MOTEUR**

Moteur asynchrone
Fonction pulse

15 L**FONCTION BLIXER**

Cuve 15 L inox avec poignées
Couvercle grande vision
Couteau 3 lames dentées livré en standard
Bras racleur amovible

Blixer 15

Puissance	3000 Watts
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesses	1500 et 3000 tr/min
Dimensions (LxPxH)	315 x 545 x 700 mm
Poids brut	58,7 Kg

Réf. 51511 - Blixer 15 400V/50/3

5 525 €**Blixer 15 V.V.***

Puissance	3000 Watts*
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	variable de 300 à 3500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	315 x 545 x 700 mm
Poids brut	58,7 Kg

Réf. 51507 - Blixer 15 V.V. 400V/50/3

6 805 €**OPTIONS**

Accessoire supplémentaire : cuve,
couteau, couvercle et bras racleur
Couteau inox denté supplémentaire
Lame dentée

Réf.**€**

57065

1 939

57102

479

59359

66

Blixer 20 - Blixer 20 V.V.**BLOC MOTEUR**

Moteur asynchrone
Fonction pulse

20 L

**FONCTION BLIXER**

Cuve 20 L inox avec poignées
Couvercle grande vision
Couteau 3 lames dentées livré en standard
Bras racleur amovible

Blixer 20

Puissance	4400 Watts
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesses	1500 et 3000 tr/min
Dimensions (LxPxH)	380 x 630 x 780 mm
Poids brut	72,8 Kg

Réf. **51611 - Blixer 20** 400V/50/3**6 105 €****Blixer 20 V.V.***

Puissance	4400 Watts*
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	variable de 300 à 3500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	380 x 630 x 780 mm
Poids brut	72,1 Kg

Réf. **51607 - Blixer 20 V.V.** 400V/50/3**7 640 €**

OPTIONS	Réf.	€
Accessoire supplémentaire : cuve, couteau, couvercle et bras racleur	57066	2 207
Couteau inox denté supplémentaire	57102	479
Lame dentée	59359	66

*Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Blixer 23



Blixer 30

**Blixer 23 - Blixer 30****BLOC MOTEUR**

Appareil tout inox

**FONCTION BLIXER**

Tableau de commande IP 65 avec minuterie digitale

Couvercle en polycarbonate transparent

Couteau denté 2 lames inox livré en standard

Bras racleur et essuie-couvercle

3 roulettes escamotables

Blixer 23

23 L

Puissance	4500 Watts
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesses	1500 et 3000 tr/min
Cuve inox	23 Litres avec poignées
Dimensions (LxPxH)	700 x 600 x 1250 mm
Poids brut	140,7 Kg

Réf. **51341 - Blixer 23** 400V/50/3**11 125 €****Blixer 30**

28 L

Puissance	5400 Watts
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesses	1500 et 3000 tr/min
Cuve inox	28 Litres avec poignées
Dimensions (LxPxH)	720 x 600 x 1250 mm
Poids brut	148,4 Kg

Réf. **52341 - Blixer 30** 400V/50/3**13 170 €**

OPTIONS	Blixer 23		Blixer 30	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau inox denté supplémentaire	57071	616	57076	631
Lame supplémentaire	118292	129	118241	134

Blixer 45 - Blixer 60**BLOC MOTEUR**

Appareil tout inox

**FONCTION BLIXER**

Tableau de commande IP 65 avec minuterie digitale
 Couvercle en polycarbonate transparent
 Couteau denté 2 lames inox livré en standard
 Bras racleur et essuie-couvercle
 3 roulettes escamotables

Blixer 45

45 L

Puissance 9000 Watts
 Voltage Triphasé 400 V
 Vitesses 1500 et 3000 tr/min
 Cuve inox 45 Litres avec poignées
 Dimensions (LxPxH) 760 x 600 x 1400 mm
 Poids brut 198,2 Kg

Réf. **53341 - Blixer 45** 400V/50/3**18 165 €****Blixer 60**

60 L

Puissance 11000 Watts
 Voltage Triphasé 400 V
 Vitesses 1500 et 3000 tr/min
 Cuve inox 60 Litres avec poignées
 Dimensions (LxPxH) 810 x 600 x 1400 mm
 Poids brut 209,6 Kg

Réf. **54341 - Blixer 60** 400V/50/3**26 885€**

OPTIONS	Blixer 45		Blixer 60	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau inox denté supplémentaire	57083	654	57093	1 023
Lame supplémentaire	118243	134	118245	185