Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Robot-Coupe Blixer 4 A, 400 V

Robot-Coupe

Produktnummer: 3815.007



Erstellt am 20.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Pürierte Kost soll nicht nach Brei aussehen, sondern nach Essen schmecken. Mit dem **Robot-Coupe Blixer 4 A, 400 V** bereiten Sie Fleisch, Gemüse und Beilagen für Bewohnerinnen, Bewohner und Patienten mit Kau- oder Schluckbeschwerden auf – fein, homogen und in der gewünschten Konsistenz, Portion für Portion.

Mit dem **Robot-Coupe Blixer 4 A, 400 V** bereiten Sie **pürierte und passierte Kost** schnell und in gleichbleibender Qualität zu – roh oder gekocht, flüssig oder breiig. Er ist die Lösung für Spitäler, Alters- und Pflegeheime, Kinderkrippen und überall dort, wo Schluckbeschwerden eine angepasste Kost verlangen. Pro Durchgang: **0.4 bis 3 kg**.

Der Blixer verbindet Kutter und Mixer: Der **4.5-Liter-Edelstahlkessel** mit tief liegendem Messer und Abstreifer verarbeitet auch kleine Mengen fein. Motor mit **1 kW** (dreiphasig 400 V), **1500 und 3000 U/min**, Momentbetrieb, magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse.

Der dicht schliessende Deckel erlaubt es, während des Betriebs Flüssigkeit zuzugeben – so erreichen Sie die gewünschte Konsistenz ohne Unterbruch.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Kutter und Mixer in einem: hackt, emulgiert und mixt bis zur glatten Textur
- Tiefliegendes Messer erfasst auch kleine Mengen bis zur Einzelportion
- Kessel, Messer und Deckel aus Edelstahl bzw. abnehmbar – einfach und hygienisch zu reinigen
- Gleichbleibende Konsistenz für texturangepasste Kost (Dysphagie)

Für wen eignet sich diese Maschine?

Spitäler, Alters- und Pflegeheime, Kinderkrippen und Gemeinschaftsküchen, die pürierte, gemixte oder flüssige Kost zubereiten.

Möchten Sie die Maschine zuerst sehen oder haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an unter 041 241 11 01 oder schreiben Sie uns. Wir beraten Sie ehrlich, welche Grösse zu Ihrem Betrieb passt, liefern schweizweit, nehmen die Maschine in Betrieb und zeigen Ihrem Team die Bedienung. Wartung und Reparatur übernehmen unsere eigenen Techniker aus Baar.

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Produktinformationen

Technische Daten

Material:	Edelstahl
Volumen l:	4.5
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anschlussleistung:	1 kW
Breite mm:	305
Tiefe mm:	240
Höhe mm:	445
Gewicht kg:	14