



Blixer 23 de Robot Coupe, permite realizar fácilmente comidas de texturas adaptadas, crudas o cocidas, líquidas, semilíquidas o pastosas, ya sea en pequeñas o grandes cantidades, en un tiempo mínimo.

Cuba de acero inoxidable de 20 litros con 2 asas. Se entrega con una cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable desmontable de 3 hojas dentadas. De 50 a 400 raciones

Catálogo de Blixers industriales

El Blixer 23 permite realizar fácilmente comidas de texturas adaptadas, crudas o cocidas, líquidas, semilíquidas o pastosas, ya sea en pequeñas o grandes cantidades, en un tiempo mínimo.

Blixer 23 Trifásico. Potencia de 4500 W. Velocidad de 1500 y 3000 rpm. Aparato totalmente de acero inoxidable sobre 3 pies. Tablero de mando con reloj digital de 0 a 15 min. Cuba de acero inoxidable de 23 litros amovible y basculante. Se entrega con una cuchillas de fondo de cuba de acero inoxidable de 2 hojas dentadas desmontables de altura ajustable. De 20 a 75 porciones.

A destacar del blixer R-23:

- Tapa transparente Gran Visión, para un control permanente y fácil de las operaciones realizadas.
- Tapa provista de una junta para una estanqueidad perfecta.
- Montaje y desmontaje de la tapa ultrafácil y rápido. Lavado en lavavajillas.
- Posibilidad de añadir líquidos o ingredientes durante la elaboración.
- Sistema de enganche central de la cuba para un montaje fácil.
- Eje de la cuba central más alto para preparaciones líquidas.
- Nuevas asas de cuba para una correcta sujeción.
- Asa de sujeción detrás del aparato para un desplazamiento más sencillo.
- Cuchilla de fondo de cuba inoxidable con nuevo perfil de hojas, una exclusividad Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos procesados y una calidad de corte óptima.
- Brazo rascador de cuba y tapa fácilmente desmontables.
- Motor asíncrono muy potente de uso intensivo para una mayor fiabilidad y longevidad.

Características técnicas:

- Picadora- emulsionadora, que permite realizar comidas de textura modificada.
- Cuba de acero inoxidable con asa.
- Cuchilla dentada incluida.
- Tapa hermética con brazo rascador.
- Potencia: 4500 vatios
- Voltaje: Trifásico 400V.
- Velocidad: 1500 y 3500 rpm.
- Cuba: 20 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 700 x 600 x 1250 mm
- Peso bruto: 110 Kg.
- Número de cubiertos:

FUNCIÓN BLIXER

- Cuba de 23 litros amovible, exclusividad de RobotCoupe y basculante para facilitar las operaciones de vaciado y limpieza.
- Cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable de 2 cuchillas dentadas desmontables de altura ajustable para tener una perfecta homogeneidad de los productos procesados incluso en pequeñas cantidades.
- Cuba y bastidor de acero inoxidable para una facilidad de limpieza mucho mayor.
- Reloj de 0 a 15 minutos para programar el tiempo de la preparación.
- Tapa transparente Gran Visión equipada con un brazo rascador y un limpiador de tapa para una mayor fineza y un mejor control de las preparaciones.
- Apertura central de la tapa prevista para añadir líquidos u otros ingredientes

durante la preparación.

- 3 ruedas retráctiles para un desplazamiento fácil que permite limpiar la superficie de trabajo.

BLOQUE DE MOTOR:

- Cuba de 23 litros amovible, exclusividad de RobotCoupe y basculante para facilitar las operaciones de vaciado y limpieza.
- Cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable de 2 cuchillas dentadas desmontables de altura ajustable para tener una perfecta homogeneidad de los productos procesados incluso en pequeñas cantidades.
- Cuba y bastidor de acero inoxidable para una facilidad de limpieza mucho mayor.
- Reloj de 0 a 15 minutos para programar el tiempo de la preparación.
- Tapa transparente Gran Visión equipada con un brazo rascador y un limpiador de tapa para una mayor fineza y un mejor control de las preparaciones.
- Apertura central de la tapa prevista para añadir líquidos u otros ingredientes durante la preparación.
- 3 ruedas retráctiles para un desplazamiento fácil que permite limpiar la superficie de trabajo.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- 1 cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable de 2 hojas dentadas desmontables.
- Brazo rascador y limpiador de tapa.
- 3 ruedas retráctiles.

¿Te ayudamos a elegir el blixer o cutter-emulsionador que mejor se adapta a tu empresa? En EquipoH estamos al otro lado del teléfono 630.668.204, al otro lado de la pantalla en el chat que está en la parte inferior derecha de su pantalla, o al otro lado del mail: contacto@equipoh.com.

+ modelos de blixers profesionales

+ modelos de blixers industriales de gran producción

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 700 x 600 x 1250 mm