

3,780.00 €

3,024.00 €



Descubre la revolucionaria picadora-emulsionadora **Blixer 7 V.V. de Robot Coupe**:

la herramienta imprescindible que transformará por completo tu negocio de hostelería!

Catálogo de Blixers industriales

Imagina tener la capacidad de picar, emulsionar y mezclar una amplia variedad de alimentos con un solo dispositivo. Con la **Blixer 7 V.V. de Robot Coupe**, puedes lograrlo de manera rápida y eficiente. Este innovador equipo combina las funciones de una picadora y una batidora en un solo aparato, ahorrándote espacio en la cocina y simplificando tus procesos de preparación.

Desde cremas y purés hasta salsas y rellenos, la **Blixer 7 V.V.** te permite obtener una consistencia perfecta en todas tus preparaciones. Su potente motor y sus cuchillas de acero inoxidable de alta calidad garantizan resultados excepcionales en cada uso, sin importar la cantidad de ingredientes o la textura que desees lograr.

Características de la Blixer 7 V.V. de Robot Coupe:

Tapa prevista para **añadir líquidos o ingredientes durante la fabricación.**

Brazo rascador de cuba y tapa compuesto por 2 partes fáciles de desmontar y lavar.

Cuba inoxidable de 7 litros con asa.

Cuchilla dentada totalmente inoxidable en el modelo estándar.

Dos velocidades de 1500 y 3000 rpm.

- Picadora- emulsionadora, que permite realizar comidas de textura modificada.
- Cocinando el mismo producto le podremos dar diferentes texturas además respetando las aportaciones nutritivas sobre todo en lo referente en las vitaminas.
- Cuba de acero inoxidable con asa.
- Cuchilla dentada incluida.
- Podemos poner diferentes tipos de cuchillas: lisa (especial para picados gruesos, finos y emulsiones de salsa), cuchilla serrada grande (ideal para masas y triturados) cuchilla serrada fina (ideal para picados de hierbas y de especias)
- Tapa hermética con brazo rascador.
- Potencia: 1500 Watts.
- Voltaje: Monofásico 230 V (230V/50-60/1)
- Velocidad variable : 300 rpm a 3500 rpm
- Cuba: 7,5 litros de acero inoxidable..
- Número de porciones de 200g: 3-25



Aumenta tu productividad, optimiza tus procesos y sorprende a tus comensales con texturas y sabores perfectamente emulsionados. **¡Hazte con la Blixer 7 V.V. de Robot Coupe ahora mismo y lleva tu cocina al siguiente nivel de excelencia!**

En **EquipoH**, ofrecemos una amplia selección de modelos **Blixer de Robot Coupe**, adaptados a diferentes capacidades y volúmenes de trabajo. Nuestro equipo de expertos estará encantado de asesorarte y ayudarte a encontrar el modelo perfecto que se ajuste a tus necesidades específicas.



¿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**.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 265 x 340 x 570