



Blixer 2 de Robot Coupe PRECIO ESPECIAL BLACK WEEK HASTA 02-12-2024

Descubre la revolucionaria picadora-emulsionadora **Blixer 2 de Robot Coupe**: la herramienta imprescindible que transformará por completo tu negocio de hostelería!

Catálogo de Blixers industriales EN PROMOCION BLACK WEEK


Imagina tener la capacidad de picar, emulsionar y mezclar una amplia variedad de alimentos con un solo dispositivo. Con la **Blixer 2 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 2** 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 2 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 acero inoxidable cepillado de 2,9 litros** con asa.
 - **Cuchilla dentada** en el modelo estándar con cápsula desmontable para una fácil limpieza.
 - **Higiene Perfecta**
 - Todas las piezas que están en contacto con los alimentos se desmontan y se limpian con gran facilidad, conforme a las normas de higiene más estrictas.
 - **Una velocidad de 3000 rpm.**
-
- Cuba de acero inoxidable con asa.
 - Cuchilla dentada incluida.
 - Tapa hermética con brazo rascador.
 - Potencia: 700 Watts.
 - Voltaje: Monofásico 230V.
 - Velocidad: 3000rpm.
 - Cuba: 2,9 litros de acero inoxidable.
 - Dimensiones (AxPxA): 210x281x389mm.
 - Peso bruto: 11,5Kg.
 - Especial ración individual.

 Aumenta tu productividad, optimiza tus procesos y sorprende a tus comensales con texturas y sabores perfectamente emulsionados. **¡Hazte con la Blixer 2 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): 210x281x389mm