



Descubre la revolucionaria picadora-emulsionadora **Blixer 3 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 3 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.

Cuenta con una tapa prevista para **añadir líquidos o ingredientes durante la**

fabricación, brazo rascador de cuba y tapa compuesto por dos partes fáciles de desmontar y lavar. **Cuba acero inoxidable cepillado de 3,7 litros** con asa. **Cuchilla dentada** en el modelo estándar con cápsula desmontable para una fácil limpieza.

Se trata de una máquina perfecta para residencias, en este caso, podemos preparar comidas de textura modificada según la dificultad de masticar de cada residente, en este caso para de 5 a 30 comensales. 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: 750 Watts.
- Voltaje: Monofásico 230V.
- Velocidad: 3000rpm.
- Cuba: 3,7 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 242x304x444 milímetros
- Peso bruto: 13,2Kg.
- Número de cubiertos: 5-30 comensales.



Aumenta tu productividad, optimiza tus procesos y sorprende a tus comensales con texturas y sabores perfectamente emulsionados. **¡Hazte con la Blixer 3 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): 242x304x444mm