



Descubre la revolucionaria picadora-emulsionadora **BLIXER 4-2V 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 4-2V 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 4-2V** 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 4-2V de Robot Coupe:

- Picadora-emulsionadora, que permite realizar comidas de textura modificada.
- Cuba de acero inoxidable con asa.
- 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)
- Cuchilla dentada incluida.
- Tapa hermética con brazo rascador.
- Potencia: 1000 Watts.
- Voltaje: Trifásico 400V.
- Velocidad: 1500 y 3500 rpm.
- Cuba: 4,5 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxAl): 242x332x479mm.
- Peso bruto: 17,3 Kg.
- Número de cubiertos: 10-50 comensales.

 Aumenta tu productividad, optimiza tus procesos y sorprende a tus comensales con texturas y sabores perfectamente emulsionados. **iHazte 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): 242x304x444mm