



Descubre la revolucionaria picadora-emulsionadora **Blixer 5-2V de Robot Coupe:**

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

Catálogo de Blixers industriales

Robot Coupé Blixer 5-2V, un robot de cocina para picar-emulsionar pensado para cubrir entre 15-80 comensales. Los Blixers® reúnen en una máquina las cualidades de dos aparatos bien conocidos: el cutter y la batidora, permiten realizar comidas texturizadas, crudas o cocidas, líquidas, semilíquidas o pastosas.

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 inoxidable de 5,5 litros con asa.

Cuchilla dentada en el modelo estándar.

Dos velocidades de 1500 y 3000 rpm.

- 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: 1300 Watts.
- Voltaje: Trifásico 400V.
- Velocidad: 1500 y 3500 rpm.
- Cuba: 5,5 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 280x350x500mm.
- Peso bruto: 24 Kg.
- Número de cubiertos: 15-80 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-emusionador 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): 280X350X500mm