



Descubre la revolucionaria picadora-emulsionadora **Blixer 8 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 8 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 8 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 8 V.V. de Robot Coupe:

Tapa transparente Gran Visión, para un control permanente y fácil de las operaciones realizadas. Tapa provista de una junta para una estanqueidad perfecta.

Montaje y desmontaje de la tapa ultrafácil y rápido. Lavado en lavavajillas.

Posibilidad de añadir líquidos o ingredientes durante la elaboración

Sistema de enganche central de la cuba para un montaje fácil.

Eje de la cuba central más alto para preparaciones líquidas.

Nuevas asas de cuba para una correcta sujeción.

Asa de sujeción detrás del aparato para un desplazamiento más sencillo.

Brazo rascador de cuba y tapa fácilmente desmontables.

Motor asíncrono muy potente de uso intensivo para una mayor fiabilidad y longevidad

- Picadora-emulsionadora, que permite realizar comidas de textura modificada.
- 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: 2200 Watts.
- Voltaje: Monofásico 230V. *
- Velocidad: variable de 300 a 3500 rpm.
- Cuba: 8 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 315x545x605mm.
- Peso bruto: 47,7 Kg.
- Número de cubiertos: 25-150 comensales.

*** Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A**

 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): 315X545X605mm