



Descubre la revolucionaria picadora-emulsionadora **Blixer 10 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 10 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 10** 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 10 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.

**Cuchilla de fondo de cuba inoxidable** con nuevo perfil de hojas, una exclusividad Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos procesados y una calidad de corte óptima.

**Brazo rascador de cuba** y tapa fácilmente desmontables.

- Picadora- emulsionadora, que permite realizar comidas de textura modificada.
- Cuba de acero inoxidable con asa.
- Cuchilla dentada incluida.
- Tapa hermética con brazo rascador.
- Potencia: 2600 Watts.
- Voltaje: Trifásico 400V.
- Velocidad: 1500 y 3500 rpm.
- Cuba: 11,5 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 315x545x680mm.
- Peso bruto: 50,6 Kg.
- Número de cubiertos: 30-200 comensales.



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): 315X545X680mm