



Blixer industrial Robot Coupe Blixer® 20 - Máxima potencia y capacidad para producción centralizada. Pensado para **cocinas de colectividades, hospitales regionales y empresas de catering con volumen masivo.** 20 L de capacidad, **motor de 4.400 W trifásico**, cuchilla profesional de 3 hojas.

Catálogo de Blixers industriales

El **Blixer® 20 de Robot Coupe** es el texturizador más potente de la gama estándar, diseñado para entornos donde se preparan **más de 60 raciones por ciclo.** Es una herramienta imprescindible para **cocinas centrales, empresas de catering sanitario, hospitales regionales y colectividades** con alta demanda de dietas texturizadas.

Gracias a su **cuba de 20 litros**, su potente **motor asíncrono de 4.400 W**, y su **cuchilla profesional de 3 hojas dentadas ajustables**, este modelo permite trabajar sin descanso, garantizando resultados homogéneos incluso en grandes volúmenes.

Características técnicas

- **Motor:** Asíncrono
- **Potencia:** 4.400 W
- **Voltaje:** Trifásico 400 V
- **Velocidad:** 1.500 – 3.000 rpm
- **Pulse:** Sí
- **Cuba:** 20 L de acero inoxidable
- **Tapa hermética de gran visión:** Sí
- **Brazo Blixer® amovible:** Sí
- **Cuchilla:** Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables – Incluidas
- **Porciones por tanda (200 g):** 15 a 65
- **Referencia:** 51611

¿Necesitas cubrir toda una línea de producción con una sola máquina?

El Blixer® 20 está hecho para quienes necesitan triturar **más de 13 kilos de producto por tanda**. Es ideal para cocinas industriales que preparan **diferentes menús texturizados** para múltiples centros. Menos tandas, mayor control, mayor higiene y más eficiencia energética.

Blixer® 20: texturizado profesional a escala industrial

Este modelo trabaja a pleno rendimiento durante horas. Su diseño robusto, su motor de gran potencia y su cuchilla ajustable lo convierten en una opción fiable incluso bajo los ritmos más exigentes. **La tapa de gran visión** permite monitorear el proceso sin interrumpir, y su limpieza es rápida gracias a sus componentes desmontables.

“¿Y si necesito adaptarlo a diferentes texturas?”

Este modelo **no tiene velocidad variable**, pero su cuchilla de 3 hojas dentadas ajustables permite un triturado muy preciso. Si buscas control total de velocidad, valora el Blixer 15 V.V. Pero si lo que necesitas es **volumen, resistencia y fiabilidad**, el Blixer 20 es el caballo de batalla que buscas.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el blixer que realmente necesitas?

- Producción esperada por tanda: hasta **65 porciones de 200 g**.
- Tipo de instalación eléctrica: **trifásico 400 V obligatorio**.

-
- Intensidad de uso: apto para **uso continuo en cocinas industriales.**
 - Requiere espacio de trabajo amplio y protocolos de higiene profesional.
 - No tiene velocidad variable, pero permite **ajuste de textura con cuchilla.**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque en producción centralizada no hay lugar para equipos domésticos disfrazados de profesionales. Este modelo **aguanta lo que otros no**, y permite sacar grandes volúmenes con seguridad y consistencia. Si tu cocina alimenta a cientos de personas al día, este es tu aliado.

Sobre el fabricante

Robot Coupe es líder mundial en maquinaria para colectividades, y sus blixers son el estándar de calidad en **cocinas hospitalarias y profesionales de toda Europa.** En **EquipoH** confiamos en ellos porque conocemos su fiabilidad, su durabilidad, y su servicio postventa técnico.

¿Dudas si tu cocina está lista para un equipo de esta envergadura? Habla con nosotros por el chat. En **EquipoH te ayudamos a valorar si es el momento de dar el salto a la producción masiva.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 380x630x780mm.