



**Blixer industrial Robot Coupe Blixer® 20 V.V. - Producción masiva con velocidad variable para colectividades exigentes. Ideal para cocinas industriales, hospitales regionales y grandes centros de producción de dietas texturizadas. 20 L, motor de 4.400 W, velocidad variable 300-3.500 rpm.**

## **Catálogo de Blixers industriales**

El **Blixer® 20 V.V. de Robot Coupe** es la máquina más completa de toda la gama de triturado profesional. Con **velocidad variable, cuba de 20 litros** y un **motor de 4.400 W**, es el equipo ideal para cocinas donde la producción masiva de **dietas texturizadas** es un proceso crítico y constante.

Pensado para **centros hospitalarios, empresas de colectividades, centrales de producción y cocinas regionales**, permite realizar **hasta 65 raciones por tanda** con un resultado homogéneo, adaptado a diferentes niveles de textura, con un solo equipo.

## Características técnicas

- **Motor:** Asíncrono
- **Potencia:** 4.400 W
- **Voltaje:** Trifásico 400 V
- **Velocidad variable:** 300 a 3.500 rpm
- **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
- **Producción:** 15 a 65 porciones de 200 g por tanda
- **Requiere:** Disyuntor diferencial tipo A
- **Referencia:** 51607

### ❓ ¿Necesitas máxima producción sin renunciar al control de textura?

Este modelo es la respuesta para equipos que necesitan adaptarse a **múltiples niveles de dietas trituradas**, con una sola máquina y sin perder eficiencia. Gracias a la **velocidad variable**, puedes trabajar desde texturas muy finas hasta más estructuradas, sin cambiar cuchillas ni ralentizar la producción.

### ☑ **Blixer® 20 V.V.: potencia y control en una sola máquina**

Con su motor de 4.400 W trifásico y su gran cuba de 20 litros, este equipo soporta jornadas completas de trabajo sin fatiga. La velocidad variable permite adaptar el triturado a cualquier necesidad específica del menú, mientras que la **cuchilla de 3 hojas ajustables** asegura un resultado homogéneo, sin grumos ni fibras. Su construcción robusta está pensada para durar en entornos exigentes.

### !!! “¿Y si no tengo trifásico en mi cocina?”

Este modelo requiere **instalación trifásica de 400 V y un disyuntor diferencial tipo A**, como toda maquinaria de alta potencia. Si tu cocina no dispone de este sistema, deberías considerar un modelo con menor capacidad como el **Blixer 10 V.V.**. Pero si puedes instalarlo, este equipo **transformará tu eficiencia diaria**.

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

- Producción diaria estimada: hasta **65 raciones por tanda**.
- Nivel de textura requerido: la **velocidad variable** te permite adaptar el triturado a cada menú.
- Instalación eléctrica: **trifásico obligatorio** con diferencial tipo A.
- Intensidad de uso: perfecto para **uso intensivo y continuo**.
- Capacidad de limpieza: componentes totalmente desmontables y lavables.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un **equipo industrial de verdad**: duradero, potente, preciso. Si necesitas **preparar texturas adaptadas para decenas de personas en cada servicio**, y valoras la posibilidad de regular el triturado sin cambiar de máquina, el Blixer 20 V.V. es tu mejor aliado. **Un equipo diseñado para profesionales exigentes.**

## Sobre el fabricante

**Robot Coupe** fabrica maquinaria profesional desde hace décadas. Su gama Blixer está presente en **centros sanitarios, hospitales y cocinas centrales** en toda Europa. En **EquipoH** lo recomendamos con total confianza porque lo hemos visto trabajar en los entornos más duros. **Fiabilidad probada.**

¿No estás seguro de si tu cocina tiene capacidad para un equipo de estas características? Escríbenos por el chat y te ayudamos a valorar si este Blixer 20 V.V. encaja con tu infraestructura y objetivos de producción. **Prescribimos lo que funciona.**

## Ficha técnica:

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