



Blixer industrial Robot Coupe Blixer® 23 - Alta capacidad con ruedas, panel digital y opciones profesionales. Ideal para **hospitales, cocinas regionales y colectividades con grandes volúmenes diarios.** 23 L de cuba, 4.500 W, panel IP65, temporizador y 3 ruedas retráctiles.

Catálogo de Blixers industriales

El **Blixer® 23** es un equipo de altísima gama dentro de la línea profesional de trituradores texturizadores de **Robot Coupe**. Está diseñado para **producciones exigentes**, con un enfoque especial en la **ergonomía, movilidad, higiene y precisión.**

Este modelo incorpora características avanzadas como el **panel de mandos IP65 con temporizador digital, 23 litros de capacidad, un motor de 4.500 W, tapa de gran visión, y 3 ruedas retráctiles** para facilitar el desplazamiento y el almacenamiento.

Características técnicas

- **Motor:** Asíncrono
- **Potencia:** 4.500 W
- **Voltaje:** Trifásico 400 V
- **Velocidad:** 1.500 – 3.000 rpm
- **Pulse:** Sí
- **Panel de control:** IP65 con temporizador digital
- **Cuba:** 23 L de acero inoxidable
- **Tapa de gran visión:** Sí
- **Limpia tapas:** Sí
- **Brazo Blixer® amovible:** Sí
- **Ruedas retráctiles:** 3 unidades
- **Cuchilla:** Inoxidable, 3 hojas dentadas, desmontables y ajustables – Incluidas
- **Porciones por tanda (200 g):** 20 a 75
- **Referencia base:** 51341

¿Necesitas máxima potencia, higiene total y movilidad en tu cocina central?

Este modelo está pensado para cocinas de **alta producción que también requieren ergonomía y limpieza fácil**. Su diseño con ruedas retráctiles y limpia tapas evita derrames y facilita el movimiento sin esfuerzo. El panel IP65 asegura uso seguro en entornos húmedos.

Blixer® 23: productividad masiva con seguridad higiénica

El Blixer 23 combina la **potencia de 4.500 W** con detalles funcionales que marcan la diferencia: **panel digital, tapa transparente de alta resistencia, limpiador de tapas integrado** y una **estructura con ruedas retráctiles** que permite moverlo fácilmente. Ideal para preparar **dietas texturizadas a gran escala** con la máxima comodidad y control.

“¿Y si necesito adaptar el triturado a diferentes alimentos?”

Este modelo incluye **cuchilla dentada de serie**, pero también puedes adquirir una cuchilla adicional (Ref. 57071 – 816 €) o una hoja dentada extra (Ref. 118292S – 144 €), para tener siempre recambio o personalizar tu resultado según el tipo de alimento a triturar.



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

- Producción esperada: hasta **75 raciones de 200 g por tanda.**
- Versatilidad: compatible con **accesorios intercambiables.**
- Seguridad: panel IP65 y limpieza fácil con limpia tapas.
- Movilidad: **3 ruedas retráctiles** para moverlo sin esfuerzo.
- Tipo de instalación: requiere **trifásico 400 V.**
- Diseño para uso continuo en entornos de **alta higiene y volumen.**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el Blixer® 23 está diseñado para cocinas que **no pueden permitirse parar.** Con funciones pensadas para el día a día real: ruedas para moverlo, temporizador para control de procesos, y una tapa resistente que permite visualizar el proceso sin abrir. **Si necesitas un equipo fiable y versátil, este es el top.**

Sobre el fabricante

Robot Coupe lleva décadas liderando la maquinaria profesional en todo el mundo. Sus productos no solo están en hospitales, sino en las mejores cocinas industriales. **En EquipoH confiamos en este modelo porque ha demostrado ser el más versátil en cocinas centralizadas.**

¿No sabes si necesitas los accesorios extra? ¿O si tu cocina está lista para esta máquina? Escribinos por el chat. En **EquipoH te asesoramos con criterio y experiencia profesional.**

Ficha técnica:

-  • Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 700 x 600 x 1250 mm