



Blixer industrial Robot Coupe Blixer® 30 - Texturizado profesional para colectividades de gran escala. Ideal para **producción centralizada en hospitales, comedores institucionales o empresas de catering industrial.** Potente motor de 5.400 W y cuba de 28 L.

Catálogo de Blixers industriales

El **Blixer® 30** es el modelo más grande y potente de la familia de trituradores profesionales de Robot Coupe. Está diseñado para **procesar grandes cantidades de alimentos de forma rápida y homogénea**, cumpliendo con los estándares más altos de **higiene, seguridad y eficiencia operativa.**

Con una **cuba de 28 litros de acero inoxidable**, este equipo puede preparar **hasta 100 raciones de 200 g por tanda**, algo que muy pocos texturizadores pueden ofrecer. Su **motor de 5.400 W trifásico** garantiza una potencia constante incluso en uso prolongado, sin pérdida de rendimiento.

Características técnicas

- **Motor:** Asíncrono
- **Potencia:** 5.400 W
- **Voltaje:** Trifásico 400 V
- **Velocidad:** 1.500 – 3.000 rpm
- **Pulse:** Sí
- **Cuba:** 28 L de acero inoxidable
- **Tapa hermética de gran visión:** Sí
- **Brazo Blixer® amovible:** Sí
- **Cuchilla:** Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables – Incluidas
- **Producción por tanda:** 20 – 100 porciones de 200 g
- **Referencia:** 52341

¿Necesitas triturar sin parar en una cocina con cientos de comensales?

El Blixer 30 es una **herramienta de producción masiva**. Si trabajas en un hospital regional, un centro de colectividades, un servicio de comida escolar o un obrador con múltiples líneas de producción simultánea, este equipo es la elección más robusta. **Olvídate de límites de capacidad.**

Blixer® 30: rendimiento continuo, resultados homogéneos

A pesar de su tamaño, su diseño permite una manipulación ergonómica y limpieza eficaz. La **cuchilla profesional de 3 hojas** ofrece un triturado homogéneo, perfecto para dietas texturizadas, purés u otras elaboraciones técnicas. **Sin sobresaltos, sin recalentamientos. Solo rendimiento.**

“¿Es demasiado grande para mi cocina?”

Si estás gestionando una cocina para **más de 300 servicios diarios** y necesitas una máquina que aguante sin descanso, **no es demasiado grande, es perfecta**. Pero si tu producción es menor, puedes optar por el Blixer 23 o 20 V.V., más compactos pero igualmente fiables.

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



- Capacidad de producción esperada: **hasta 100 raciones por tanda.**

-
- Tipo de suministro eléctrico: requiere **trifásico 400 V**.
 - Intensidad de uso: recomendado para **uso industrial continuo**.
 - Tamaño del equipo: requiere **espacio amplio y superficie estable**.
 - Higiene: componentes totalmente inox, desmontables, de fácil limpieza.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque si llegaste al Blixer 30 es porque tu cocina no puede detenerse. Este equipo está pensado para quienes **alimentan a cientos de personas todos los días y no pueden fallar**. Desde EquipoH lo recomendamos solo a quien lo necesita, porque es una inversión de alto nivel... pero **quien lo tiene, no lo suelta**.

Sobre el fabricante

Robot Coupe es referencia mundial en maquinaria de cocina profesional. Su gama Blixer está presente en **hospitales, centros geriátricos y colectividades en más de 100 países**. En EquipoH lo trabajamos desde hace años y sabemos que en potencia, durabilidad y soporte técnico, **no hay competencia**.

¿No estás seguro si tu producción justifica este nivel de equipo? Escríbenos por el chat y revisamos tu caso. En **EquipoH no vendemos por vender, prescribimos lo que funciona y se adapta a tu cocina**.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 720 x 600 x 1250 mm