



Blixer industrial Robot Coupe Blixer® 45 - Texturizado profesional masivo para colectividades de gran volumen. Ideal para **cocinas centrales, hospitales regionales y plantas de producción.** Potente motor de 10.000 W, cuba de 45 L, panel digital IP65 y ruedas retráctiles.

Catálogo de Blixers industriales

Cuando hablamos de **altísima capacidad, rendimiento sin interrupciones y exigencia industrial**, hablamos del **Blixer® 45 de Robot Coupe**. Es la solución definitiva para centros de producción que trabajan con **grandes volúmenes de dietas texturizadas, purés o alimentos especiales**, en un entorno donde no hay margen para el fallo.

Con una **cuba de 45 litros de acero inoxidable, motor de 10.000 W trifásico, panel IP65 con temporizador digital, limpiador de tapa, y 3 ruedas retráctiles**, este modelo representa la cima de la eficiencia en triturado profesional.

Características técnicas

- **Motor:** Asíncrono
- **Potencia:** 10.000 W
- **Voltaje:** Trifásico 400 V
- **Velocidad:** 1.500 – 3.000 rpm
- **Pulse:** Sí
- **Panel de mandos:** IP65 con temporizador digital
- **Cuba:** 45 L acero inoxidable
- **Tapa de gran visión:** Sí
- **Limpia tapas:** Sí
- **Brazo Blixer® amovible:** Sí
- **Ruedas retráctiles:** 3 unidades
- **Cuchilla:** Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables – Incluidas
- **Porciones por tanda:** 30 – 150
- **Referencia:** 53341

¿Necesitas preparar más de 100 raciones por servicio sin comprometer la calidad?

El Blixer® 45 es el equipo diseñado para **alimentar multitudes**, sin perder precisión ni calidad en el triturado. Si gestionás un **centro hospitalario, una cocina regional o una línea de producción para residencias**, este modelo cubre todo el proceso sin paradas y con **mantenimiento mínimo**.

Blixer® 45: potencia industrial con control total

A pesar de su gran tamaño y potencia, el Blixer 45 es sorprendentemente manejable. Sus **ruedas retráctiles permiten moverlo con facilidad**, mientras que su **panel digital y temporizador** facilitan el trabajo del operario. La **cuba de 45 L** permite hacer todo de una sola vez: sin tandas, sin interrupciones.

“¿No será demasiado para mi cocina?”

Este modelo **no es para todas las cocinas**. Está pensado para **infraestructuras industriales** con suministro trifásico, espacio adecuado y **necesidad de producción continua de 100 a 150 servicios por tanda**. Si es tu caso, **no hay nada más fiable**.



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

- Volumen de producción: ¿superás las **150 porciones por turno**?
- ¿Contás con instalación trifásica 400 V?
- ¿Tu cocina tiene espacio físico y personal capacitado?
- ¿Buscás un equipo que funcione sin descanso todo el día?
- ¿Necesitás higiene extrema y limpieza rápida? Este modelo lo permite.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que en producción industrial **la máquina no puede fallar**. El Blixer® 45 **cumple con todas las normativas, aguanta jornadas largas sin esfuerzo, y tiene potencia de sobra para triturar cualquier alimento sin recalentar**. Si estás en una cocina profesional de gran escala, es el top.

Sobre el fabricante

Robot Coupe fabrica equipos de referencia global en triturado profesional. Con presencia en hospitales, industrias alimentarias y centros geriátricos, sus blixers están diseñados para durar años con uso intensivo. **En EquipoH lo prescribimos solo cuando la necesidad justifica su capacidad.**

¿Tenés dudas sobre si tu infraestructura está lista para este nivel de equipo? Escribinos por el chat. En **EquipoH evaluamos tu cocina, tus flujos y tus necesidades reales para darte la mejor solución.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760 x 600 x 1400 mm

