



Blixer industrial Robot Coupe Blixer® 7 V.V. - Texturizados de alto volumen con control total. Ideal para **cocinas centrales, residencias y hospitales** que requieren alto rendimiento y ajuste preciso de textura. **7,5 L, 1.500 W y velocidad variable de 300 a 3.500 rpm.**

Catálogo de Blixers industriales

El **Blixer® 7 V.V. de Robot Coupe** es el aliado ideal para quienes trabajan a gran escala en cocinas de colectividades, hospitales o residencias. Gracias a su **cuba de 7,5 litros**, su **potente motor de 1.500 W** y la **velocidad variable (300 - 3.500 rpm)**, este modelo permite procesar todo tipo de alimentos con diferentes texturas, de forma rápida, homogénea y segura.

Es especialmente útil en la preparación de **dietas adaptadas** o trituradas para personas con disfagia, necesidades médicas o dificultades de deglución, facilitando la labor diaria en entornos sanitarios.

Características técnicas

- **Motor:** Asíncrono
- **Potencia:** 1.500 W
- **Voltaje:** Monofásico 230 V
- **Velocidad:** 300 - 3.500 rpm (variable)
- **Pulse:** Sí
- **Soporte motor:** Metálico
- **Cuba:** 7,5 L de acero inoxidable
- **Tapa hermética:** Sí
- **Brazo del Blixer®:** Incluido
- **Cuchilla:** Hojas dentadas inox desmontables con capuchón - Incluidas
- **Herramienta de limpieza de cuchilla:** Incluida
- **Porciones/ciclo (200g):** 3 a 25
- **Requiere:** Disyuntor diferencial tipo A
- **Referencia:** 33295M

¿Necesitas texturizar en grandes volúmenes y con precisión?

Si gestionas una cocina profesional donde cada día se preparan **20, 30 o más dietas trituradas**, el **Blixer 7 V.V.** es una herramienta imprescindible. Su **velocidad variable** te permite adaptar el resultado a cada necesidad dietética. Desde texturas finas hasta más gruesas, puedes controlar todo en un solo equipo. Además, su gran capacidad reduce el número de tandas necesarias.

Blixer® 7 V.V.: potencia, precisión y capacidad para el día a día

Este modelo ha sido diseñado para resistir el ritmo intenso de cocinas asistenciales, manteniendo **rendimiento constante**, gran capacidad y limpieza fácil. El sistema Blixer® con brazo y tapa hermética asegura emulsiones sin pérdidas, y la cuchilla dentada consigue mezclas homogéneas incluso con ingredientes fibrosos o duros.

"¿Y si solo tengo instalación monofásica?"

¡Perfecto! Este modelo funciona con **230V monofásico**, compatible con instalaciones estándar. A pesar de su alta capacidad, **no necesitas trifásica** para obtener un rendimiento profesional.

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

Evalúa si necesitas **alta capacidad (hasta 25 porciones por tanda)**, **velocidad**

regulable para adaptar la textura y **suministro eléctrico monofásico (230V)**. También considera el uso diario y la frecuencia de preparaciones. Si necesitas producir en volumen con control, este es tu modelo ideal.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que este tipo de maquinaria **tiene que rendir todos los días, sin fallos**. El **Blixer® 7 V.V.** combina lo mejor de dos mundos: capacidad industrial y control preciso de texturas. Lo recomendamos especialmente para cocinas colectivas que preparan **dietas trituradas variadas en volumen**, sin renunciar a la calidad. Y además, **trabaja con corriente monofásica**.

Sobre el fabricante

Robot Coupe es un referente global en equipos de preparación dinámica. Sus blixers están presentes en **hospitales, residencias y cocinas profesionales de todo el mundo** por una razón: calidad, fiabilidad y durabilidad. En **EquipoH los prescribimos porque sabemos que funcionan, y lo hacen durante años**.

¿Tienes dudas sobre este modelo? Escríbenos por el chat. En EquipoH **no vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que te va a funcionar** en el día a día de tu cocina profesional.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 265 x 340 x 570