~~1,750.00 €~~
1,400.00 €

Descubre la revolucionaria picadora-emulsionadora **Blixer 2 de Robot Coupe**:

¡la herramienta imprescindible que transformará por completo tu negocio de hostelería!

Catálogo de Blixers industriales

Imagina tener la capacidad de picar, emulsionar y mezclar una amplia variedad de alimentos con un solo dispositivo. Con la **Blixer 2 de Robot Coupe**, puedes lograrlo de manera rápida y eficiente. Este innovador equipo combina las funciones de una picadora y una batidora en un solo aparato, ahorrándote espacio en la cocina y simplificando tus procesos de preparación.

Desde cremas y purés hasta salsas y rellenos, la **Blixer 2** te permite obtener una consistencia perfecta en todas tus preparaciones. Su potente motor y sus cuchillas de acero inoxidable de alta calidad garantizan resultados excepcionales en cada uso, sin importar la cantidad de ingredientes o la textura que desees lograr.

Características de la Blixer 2 de Robot Coupe:

Tapa prevista para **añadir liquidos o ingredientes durante la fabricación**.
Brazo rascador de cuba y tapa compuesto por 2 partes fáciles de desmontar y lavar.
Cuba acero inoxidable cepillado de 2,9 litros con asa.
Cuchilla dentada en el modelo estándar con cápsula desmontable para una fácil limpieza.
Higiene Perfecta
Todas las piezas que están en contacto con los alimentos se desmontan y se limpian con gran facilidad, conforme a las normas de higiene más estrictas.
Una velocidad de 3000 rpm.

- Cuba de acero inoxidable con asa.
- Cuchilla dentada incluida.
- Tapa hermética con brazo rascador.
- Potencia: 700 Watts.
- Voltaje: Monofásico 230V.
- Velocidad: 3000rpm.
- Cuba: 2,9 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 210x281x389mm.
- Peso bruto: 11,5Kg.
- Especial ración individual.

Aumenta tu productividad, optimiza tus procesos y sorprende a tus comensales con texturas y sabores perfectamente emulsionados. **¡Hazte con la Blixer 2 de Robot Coupe ahora mismo y lleva tu cocina al siguiente nivel de excelencia!**

En **EquipoH**, ofrecemos una amplia selección de modelos **Blixer de Robot Coupe**, adaptados a diferentes capacidades y volúmenes de trabajo. Nuestro equipo de expertos estará encantado de asesorarte y ayudarte a encontrar el modelo perfecto que se ajuste a tus necesidades específicas.

¿Te ayudamos a elegir el blixer o cutter-emusionador que mejor se adapta a tu empresa? En EquipoH estamos al otro lado del teléfono **630.668.204**, al otro lado de la pantalla, en el **chat** que está en la parte inferior derecha de su pantalla, o al otro lado del mail: **contacto@equipoh.com.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 210x281x389mm