



**Blixer profesional Robot Coupe Blixer® 4 V.V. - Texturiza alimentos para colectividades.** Ideal para **cocinas de hospitales, residencias y colectividades** que requieren preparar dietas de textura modificada con eficacia, seguridad y velocidad. **4,5 L de acero inoxidable + velocidad variable.**

### **Catálogo de Blixers industriales**

**Blixer Robot Coupe Blixer® 4 V.V.** es la solución perfecta para **colectividades, hospitales, residencias, clínicas geriátricas o centros de rehabilitación** donde se elaboran dietas de textura modificada o alimentación enteral. Diseñado para uso intensivo, con materiales de alta durabilidad y funciones pensadas para simplificar procesos complejos.

Gracias a su velocidad variable de 300 a 3.500 rpm y su cuba de acero inoxidable de 4,5 litros, este modelo permite una texturización precisa y homogénea incluso con pequeñas porciones. Su tapa hermética y su brazo de Blixer® garantizan una mezcla segura, sin fugas, manteniendo una higiene impecable.

## Características de la Blixer 4 V.V. de Robot Coupe:

- **Motor:** Asíncrono
- **Potencia:** 1100 W
- **Voltaje:** Monofásico 230 V
- **Velocidad:** 300 rpm a 3.500 rpm (regulable)
- **Pulse:** Sí
- **Soporte motor:** Metálico
- **Cuba:** 4,5 L de acero inoxidable
- **Tapa hermética:** Sí
- **Brazo del Blixer®:** Incluido
- **Cuchilla:** Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable
- **Herramienta de limpieza de cuchilla:** Incluida
- **Nº de porciones:** 2-15 (de 200 g)

## ¿Necesitas un blixer potente para cocina clínica o colectividad?

Si estás al frente de una cocina profesional en una residencia, hospital o centro geriátrico, sabes lo importante que es garantizar una alimentación adaptada sin renunciar a sabor ni textura. Texturizar alimentos no es solo triturar. Es cuidar. El **Blixer 4 V.V.** te permite cumplir con protocolos de alimentación especial sin complicarte la vida ni comprometer la calidad.

## **Blixer® 4 V.V.: máxima versatilidad en textura, mínima complejidad**

Este blixer combina la robustez industrial con un tamaño y potencia ideal para instalaciones medianas. Gracias a su motor potente, cuchillas dentadas y control de velocidad variable, puedes trabajar carnes, frutas, verduras o platos completos, obteniendo purés, cremas o texturas adaptadas de forma profesional.

Además, su limpieza es rápida y segura, con herramientas incluidas que evitan el contacto directo con cuchillas.

## "¿Y si necesito preparar solo dos raciones al día?"

Precisamente su diseño versátil te permite trabajar desde 2 hasta 15 porciones. No desperdicias, no saturas el equipo. Y si un día necesitas más volumen, también responde. ¡Rendimiento a demanda!

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

Evalúa cuántas **dietas especiales o trituradas** realizas al día, si necesitas trabajar por tandas (batch cooking), y si el personal requiere una máquina **segura, fácil de limpiar y sin complicaciones de uso**. Piensa en la capacidad (4,5 L), el tipo de corriente disponible (monofásico 230V), y si el volumen de uso es diario o puntual.

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Lo recomendamos porque sabemos que las cocinas de colectividades no pueden fallar: hay personas detrás que dependen de una textura adecuada para alimentarse. El **Blixer 4 V.V.** de Robot Coupe combina seguridad, fiabilidad y resultados profesionales. Si gestionas una cocina con menús adaptados, este modelo **te lo pone fácil** y te garantiza **años de uso intensivo** sin sustos.

### Sobre el fabricante

**Robot Coupe** es la marca referente en maquinaria de preparación dinámica para el sector de la restauración, sanidad y colectividades. Fabricado en Francia, sus blixers están presentes en hospitales y residencias de todo el mundo. En EquipoH trabajamos con Robot Coupe porque su calidad es indiscutible y su servicio técnico responde.

¿Tienes dudas? Escríbenos en el chat. En EquipoH no vendemos por vender. **Prescribimos lo que sabemos que funciona** y te acompañamos en todo el proceso.

### Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 242x332x479mm

