



Blixer industrial Robot Coupe Blixer® 5 V.V. - Control total para texturizados profesionales. Ideal para **hospitales, residencias y cocinas colectivas** que requieren ajustar la velocidad para obtener diferentes grados de textura. Cuba de **5,9 L + motor de 1.500 W + velocidad variable.**

Catálogo de Blixers inudstriales

El **Blixer 5 V.V. de Robot Coupe** es la evolución perfecta del modelo clásico para quienes necesitan más control, más precisión y más adaptabilidad. Ideal para **cocinas de hospitales, geriátricos, comedores asistenciales o clínicas con pacientes con necesidades nutricionales especiales**, este blixer permite ajustar la velocidad para obtener diferentes tipos de texturas con precisión quirúrgica.

Su potente motor de **1.500 W monofásico** y su **velocidad variable de 300 a 3.500 rpm** permiten trabajar todo tipo de ingredientes, desde carnes hasta frutas cocidas, con resultados siempre homogéneos.

Características técnicas

- **Motor:** Asíncrono
- **Potencia:** 1.500 W
- **Voltaje:** Monofásico 230 V
- **Velocidad:** 300 - 3.500 rpm (regulable)
- **Pulse:** Sí
- **Soporte motor:** Metálico
- **Cuba:** 5,9 L de acero inoxidable
- **Tapa hermética:** Sí
- **Brazo del Blixer®:** Incluido
- **Cuchilla:** Hojas dentadas inox con capuchón desmontable
- **Herramienta limpieza cuchilla:** Incluida
- **Porciones por ciclo:** 3 a 20 (de 200 g)
- **Ref.:** 33266M

¿Necesitas un texturizador con velocidad regulable?

Sabemos que no todas las dietas trituradas son iguales. Algunas necesitan una textura más fina, otras más gruesa. Y eso depende de muchos factores: la edad del paciente, el tipo de patología, el modo de ingesta... Por eso, contar con un **Blixer con velocidad variable** como este es una ventaja decisiva. Con un solo equipo, cubres todas las necesidades.

Blixer® 5 V.V.: precisión, potencia y profesionalidad

Su control de velocidad te permite adaptar cada preparación a tus necesidades. Gracias a su **gran cuba de 5,9 L**, puedes trabajar desde pequeñas cantidades hasta grandes tandas de producción. La limpieza es rápida y segura, el montaje sencillo y su rendimiento constante. Es **el equipo perfecto para cocinas profesionales que no se conforman**.

“¿Y si no tengo suministro trifásico en cocina?”

No hay problema. Este modelo trabaja con **230V monofásico**, lo que lo hace compatible con instalaciones estándar sin perder potencia ni eficiencia. No necesitas adaptar la red eléctrica.

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

Si preparas **menús adaptados o triturados** en un entorno donde necesitas variar

texturas o adaptarte a diferentes usuarios, la **velocidad variable es clave**. Asegúrate de tener conexión monofásica y de calcular el volumen por tanda: este modelo cubre hasta **20 raciones por ciclo**, ideal para cocinas medianas o grandes.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque entendemos el trabajo en cocinas donde el tiempo es oro, pero la textura también importa. Este modelo permite ajustar velocidad y resultados sin perder capacidad ni seguridad. **Ideal para cocinas profesionales que exigen adaptabilidad y precisión.**

Sobre el fabricante

Robot Coupe es la marca número uno en el mundo en preparación dinámica profesional. Sus equipos están pensados para durar, diseñados para trabajar duro, y recomendados por quienes conocen bien las cocinas asistenciales. En **EquipoH confiamos en ellos porque su servicio postventa y fiabilidad están más que demostrados.**

¿Quieres saber si este modelo es el más adecuado para tu cocina? Escríbenos en el chat. En EquipoH **te ayudamos a elegir con criterio y sin presiones**. Porque lo importante es que funcione, y que dure.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 280X350X500mm