



Blixer industrial Robot Coupe Blixer® 8 - Máxima potencia y capacidad para cocinas colectivas. Ideal para **hospitales grandes, centrales de cocina y empresas de catering** que preparan dietas trituradas en gran volumen. **8 L, motor de 2.200 W y cuchilla ajustable.**

Catálogo de Blixers industriales

El **Blixer® 8 de Robot Coupe** es un texturizador industrial de gran capacidad y potencia, diseñado para cocinas profesionales que procesan **más de 100 raciones diarias de dieta adaptada**. Gracias a su cuba de **8 litros**, cuchilla dentada y motor de **2.200 W trifásico**, puede procesar todo tipo de alimentos sin esfuerzo: carnes, verduras cocidas, legumbres, frutas, platos completos... incluso en condiciones exigentes.

Este modelo permite preparar de **5 a 28 porciones de 200 g** por tanda, con resultados homogéneos, seguros y adaptados a las necesidades de pacientes, personas mayores o usuarios con necesidades especiales de deglución.

Características técnicas

- **Motor:** Asíncrono
- **Potencia:** 2.200 W
- **Voltaje:** Trifásico 400 V
- **Velocidad:** 1.500 – 3.000 rpm
- **Pulse:** Sí
- **Cuba:** 8 L de acero inoxidable
- **Tapa hermética de gran visión:** Sí
- **Brazo Blixer® amovible:** Sí
- **Cuchilla:** Totalmente de acero inoxidable, dentada, desmontable y ajustable – Incluida
- **Porciones por tanda (200g):** 5 a 28
- **Referencia:** 21311

¿Necesitas triturar en gran volumen con resultados profesionales?

Si estás al frente de una **cocina hospitalaria, un centro de producción o una empresa de colectividades**, sabes que el tiempo y la homogeneidad son clave. El **Blixer 8** está diseñado para dar respuesta en entornos de alta exigencia, donde no puede haber fallos en la textura ni en la seguridad alimentaria. En una sola tanda, puedes texturizar hasta 5 kilos de producto.

Blixer® 8: fiabilidad industrial para grandes cocinas

Este modelo reúne lo mejor de Robot Coupe: **robustez, eficiencia y rendimiento constante**. Su potente motor industrial está diseñado para uso continuo. La cuchilla ajustable permite afinar el tipo de triturado y adaptarlo a distintas dietas. Además, la **tapa de gran visión** facilita el control visual del proceso, y el brazo Blixer® amovible mejora la recogida de producto sin residuos ni pérdidas.

“¿Y si necesito resultados más personalizados o más pequeños?”

Este modelo permite trabajar desde **5 hasta 28 porciones**, por lo que puedes usarlo también en días de baja producción. Y su cuchilla ajustable te permite controlar el nivel de trituración con gran precisión, algo que no todos los modelos ofrecen.

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

Este modelo es para ti si tu cocina gestiona grandes volúmenes de **alimentación adaptada**, si cuentas con **suministro trifásico 400V**, y si buscas una máquina que pueda **trabajar sin descanso durante turnos intensivos**. El sistema de cuchilla ajustable y la tapa de gran visión lo hacen ideal para controlar el proceso sin pausas.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque en cocinas grandes, **no puedes permitirte perder tiempo, producto ni seguridad**. El **Blixer® 8 es fiable, robusto y preciso**, y responde día tras día. Lo recomendamos a cocinas de hospitales grandes, centros geriátricos con muchos usuarios, comedores colectivos o centrales de producción. **Te olvidas de problemas, y ganas eficiencia.**

Sobre el fabricante

Robot Coupe es la marca líder mundial en preparación dinámica. Con sede en Francia, lleva más de 60 años desarrollando maquinaria para cocinas profesionales. Sus equipos están presentes en **los hospitales y colectividades más exigentes de Europa**, y su soporte técnico está a la altura. **En EquipoH confiamos porque lo hemos probado en campo.**

¿Tienes dudas sobre si este modelo es el más adecuado para tu cocina? **Escríbenos en el chat**. En EquipoH **no vendemos por catálogo: prescribimos con criterio y experiencia.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 315X545X605mm

