



Blixer industrial Robot Coupe Blixer® 10 - Triturado masivo con resultados profesionales. Ideal para **cocinas industriales, hospitales grandes y colectividades** que procesan **dietas adaptadas en gran volumen. 11,5 L, 2.600 W trifásico y cuchilla de 3 hojas ajustables.**

Catálogo de Blixers industriales

El **Blixer® 10 de Robot Coupe** es la herramienta definitiva para quienes trabajan en cocinas donde se preparan **más de 100 raciones diarias** de dietas trituradas. Diseñado para producción intensiva, destaca por su **cuba de 11,5 litros**, su **motor de 2.600 W trifásico**, y su **cuchilla dentada de 3 hojas ajustables**, ofreciendo una calidad de texturizado constante incluso en jornadas exigentes.

Este modelo está presente en **hospitales de gran tamaño, cocinas centrales, empresas de catering institucional o comedores escolares regionales**, donde cada tanda debe ser segura, rápida y homogénea.

Características técnicas

- **Motor:** Asíncrono
- **Potencia:** 2.600 W
- **Voltaje:** Trifásico 400 V
- **Velocidad:** 1.500 – 3.000 rpm
- **Pulse:** Sí
- **Cuba:** 11,5 L de acero inoxidable
- **Tapa hermética de gran visión:** Sí
- **Brazo Blixer® amovible:** Sí
- **Cuchilla:** Totalmente inox, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables – Incluidas
- **Porciones por tanda (200 g):** 10 a 33
- **Referencia:** 21411

¿Necesitas triturar más, en menos tiempo y sin errores?

Cuando tienes que sacar más de 30 dietas trituradas por tanda, necesitas una máquina que **no falle ni se sobrecaliente**. El **Blixer® 10** es tu solución. Su motor de 2.600 W permite mantener el rendimiento incluso con cargas altas. Y gracias a la **tapa de gran visión**, puedes monitorizar el proceso fácilmente.

Blixer® 10: producción sin pausas para cocinas industriales

Diseñado para ritmos intensos, este modelo permite procesar una gran cantidad de producto con el mismo nivel de precisión y textura. Su **cuchilla de 3 hojas** ofrece un triturado homogéneo incluso con alimentos densos o fibrosos. El brazo Blixer® mejora la recogida del producto, evitando desperdicios. Ideal para equipos que trabajan sin parar.

“¿Y si no necesito tanta capacidad diaria?”

Este modelo está pensado para grandes volúmenes. Si tu cocina no supera las **25 raciones por tanda**, puede que un modelo como el Blixer 7 o 8 sea más adecuado. Pero si la producción es alta y diaria, el Blixer 10 **marca la diferencia en tiempo, rendimiento y eficiencia**.

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



- Capacidad por tanda: hasta **33 porciones de 200 g**.
- Tipo de alimentación eléctrica: **requiere trifásico 400 V**.

-
- Tipo de textura deseada: la cuchilla de 3 hojas permite mayor precisión.
 - Intensidad de uso: **ideal para turnos largos y alta producción diaria.**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque cuando se trabaja a gran escala, no hay margen de error. El **Blixer® 10 rinde incluso en condiciones extremas**, permite una limpieza sencilla y está construido para durar años. Lo recomendamos para **cocinas industriales, hospitales regionales y colectividades con volumen constante. Una inversión que se amortiza rápido.**

Sobre el fabricante

Robot Coupe es sinónimo de fiabilidad en el mundo de la maquinaria para colectividades. Sus modelos están testados en hospitales y cocinas industriales de todo el mundo. En **EquipoH confiamos plenamente en su gama Blixer**, porque sabemos que aguantan el ritmo de los que trabajan de verdad.

¿Estás valorando si este es el modelo adecuado para tu cocina? Escríbenos en el chat. En **EquipoH** no vendemos por catálogo, **te ayudamos a elegir con criterio técnico y experiencia real.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 315X545X680mm