Descubre la revolucionaria picadora-emulsionadora **Blixer 10 V.V. 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 10 V.V. 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 10 V.V.** 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 10 V.V. de Robot Coupe:

Tapa transparente Gran Visión, para un control permanente y fácil de las operaciones realizadas.
La tapa dispone de una junta para una **estanqueidad perfecta**. **Montaje y desmontaje** de la **tapa** ultrafácil y rápido. Lavado en lavavajillas.
Posibilidad de añadir líquidos o ingredientes durante la elaboración.
Nuevas asas de cuba para una correcta sujeción.
Asa de sujeción detrás del aparato para un desplazamiento más sencillo.
Cuchilla de fondo de cuba inoxidable con nuevo perfil de hojas, una exclusividad Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos procesados y una calidad de corte óptima.
Sistema de enganche central de la cuba para un montaje fácil.
Sobreelevación central de la cuba alta para preparaciones líquidas.

- Picadora- emulsionadora, que permite realizar comidas de textura modificada.
- Cuba de acero inoxidable con asa.
- Cuchilla dentada incluida.
- Tapa hermética con brazo rascador.
- Potencia: 2600 Watts.
- Voltaje: Monofásico 230V.*
- Velocidad: variable de 300 a 3500 rpm.
- Cuba: 11,5 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 315x545x680mm.
- Peso bruto: 51,4 Kg.
- Número de cubiertos: 30-200 comensales.

*** Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A**

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): 315x545x680mm