

**CUTTER OMOGENEIZZATORE ROBOT COUPE BLIXER 4 capacità
lt.4,5 - TRIFASE 380V 2 VELOCITA'**

CUTTER OMOGENEIZZATORE ROBOT COUPE BLIXER 4 - Capacità 4,5 litri



SOLUZIONI FOODSERVICE

Il Robot Coupe Blixer 4 è la soluzione ideale per le cucine del settore sanitario e per chi necessita di preparare menu a consistenza modificata. Grazie alla sua capacità di 4,5 litri, è perfetto per trasformare qualsiasi alimento, crudo o cotto, salato o dolce, in preparazioni omogeneizzate, garantendo che tutti i commensali, anche quelli con esigenze alimentari particolari, possano gustare antipasti, secondi, formaggi o dessert. Ideale per porzioni da 2 a 15.

Caratteristiche Tecniche:

- Capacità: 4,5 litri
- Vasca in Acciaio Inox Spazzolato: La vasca, dotata di impugnatura soft touch per una presa confortevole e sicura, è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità per garantire resistenza e durata.
- Coltello Dentato Smontabile: Progettato per una perfetta omogeneizzazione degli alimenti, è facile da rimuovere e pulire, offrendo la massima praticità e igiene.
- Pala Blixer: Garantisce una miscelazione ancora più uniforme, migliorando ulteriormente l'omogeneizzazione degli alimenti.

Coperchio Funzionale:

- Controllo Visivo Durante la Preparazione: Il coperchio trasparente permette di monitorare l'andamento della lavorazione in tempo reale.
- Aggiunta di Ingredienti in Corso d'Opera: Il coperchio è dotato di un'apertura che consente di aggiungere liquidi o ingredienti senza interrompere la lavorazione.
- Guarnizione Ermetica: Il coperchio è provvisto di una guarnizione per una chiusura perfetta, evitando fuoriuscite di liquidi durante il funzionamento.
- Facilità di Smontaggio: Il coperchio si monta e smonta rapidamente e può essere lavato in lavastoviglie, semplificando le operazioni di pulizia.

Prestazioni Elevate:

- Due Velocità: Dotato di due velocità di rotazione a 1500 e 3000 giri/min per una maggiore versatilità nelle preparazioni, adatto sia per miscelare delicatamente che per lavorazioni più veloci ed efficienti.
- Motore Industriale Asincrono: Progettato per un uso intensivo, offre grande affidabilità e una durata prolungata, ideale per cucine che necessitano di continuità operativa.
- Funzionamento Silenzioso: Il motore è montato su cuscinetti a sfera, riducendo vibrazioni e rumore durante il funzionamento, per un ambiente di lavoro più confortevole.
- Albero Motore in Acciaio Inox: Progettato per resistere all'usura e garantire una trasmissione della potenza ottimale agli accessori.

Il Blixer 4 di Robot Coupe è uno strumento essenziale per chi opera nel settore della salute, in particolare per la preparazione di pasti destinati a persone con difficoltà di deglutizione o altre esigenze particolari. Grazie alla sua tecnologia avanzata e al suo design ergonomico, garantisce prestazioni eccellenti e una perfetta omogeneizzazione degli alimenti.