

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortadora Emulsionadora para Refeições Trituradas 2.9L

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00443	Modelo:	33228D
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075255785

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	33228D
EAN	3665075255785
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Cortadora

Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortadora emulsionadora compacta com cuba de 2.9L para refeições trituradas e pastas. Ideal para mono-porções, com 700W de potência e alta vedação.

Descricao Completa

A **cortadora emulsionadora** Blixer 2 otimiza a criação de refeições trituradas, purés e pastas em cozinhas profissionais. Compacta e versátil, combina as funções de cutter e mixer, assegurando texturas homogêneas e consistentes para dietas especiais ou *mise en place* eficiente.

cortadora emulsionadora — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Cortadora Emulsionadora
Capacidade da Cuba	2,9 litros
Material da Cuba	Aço Inoxidável com pega
Número de Refeições por Serviço	1 a 15
Velocidade	3000 rpm
Potência Elétrica	700W
Vtagem / Frequência	230V / 50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	210x330x420 mm
Peso Bruto	11,5 kg

Características Adicionais

Raspador de cuba e tampa, tampa com junta de vedação, chaminé de cuba alta, bloco motor assíncrono, faca de lâmina dentada incluída.

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que gere um pequeno restaurante de bairro ou um snack-bar, esta cortadora emulsionadora Blixer 2 é ideal para preparar molhos, purés ou texturas modificadas para ementas especiais. No contexto de cantinas escolares ou de refeitórios empresariais, o equipamento facilita a criação rápida de refeições adaptadas a restrições dietéticas, otimizando o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Blixer 2 destaca-se pela sua capacidade multifuncional, combinando a precisão de um cutter com a eficiência de um mixer, tudo num só aparelho. Com uma cuba de 2.9 litros em aço inoxidável e um raspador integrado, garante a total recuperação do produto e uma limpeza simplificada. A tampa com vedação perfeita e a chaminé alta permitem trabalhar grandes volumes de líquidos sem derrames, ideal para molhos ou sopas. O seu motor assíncrono de 700W assegura um desempenho fiável e uma longevidade excecional em ambientes de produção contínua.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de preparações é mais adequada a Blixer 2?

A Blixer 2 é ideal para a confeção de refeições trituradas, purés, pastas, molhos e sopas, tanto a partir de ingredientes crus como cozinhados. É particularmente eficiente na criação de texturas líquidas e semi-líquidas, adaptando-se perfeitamente a dietas especiais e necessidades de mise en place rápida.

A cuba de 2,9 litros é suficiente para uma cozinha profissional?

Sim, a cuba de 2,9 litros foi concebida para mono-porções ou pequenas a médias quantidades, ideal para 1 a 15 refeições por serviço. É a capacidade perfeita para restaurantes de bairro, snack-bares ou para gerir necessidades dietéticas específicas em cantinas, evitando desperdícios e garantindo frescura.

?

Como se processa a limpeza e manutenção da cortadora emulsionadora Blixer 2?

A limpeza da Blixer 2 é simplificada graças à cuba em aço inoxidável e ao raspador integrado, que permite a recuperação total do produto. A tampa com junta de vedação também facilita a higienização, sendo todos os componentes que contactam com alimentos facilmente removíveis para uma limpeza profunda, em conformidade com as normas HACCP.

Quais as vantagens de ter um motor assíncrono na Blixer 2?

O motor assíncrono da Blixer 2 oferece durabilidade e fiabilidade excecionais, mesmo em uso intensivo. Este tipo de motor garante um desempenho constante e silencioso, reduzindo a necessidade de manutenção e assegurando que o equipamento resiste ao ritmo exigente de uma cozinha profissional, aumentando a sua vida útil.

Este equipamento pode processar ingredientes quentes?

Sim, a Blixer 2 é projetada para processar tanto ingredientes crus como cozinhados, incluindo líquidos quentes, graças à sua tampa com vedação perfeita e à chaminé alta da cuba. Esta característica permite a preparação segura de sopas e purés quentes, sem risco de salpicos ou derrames.