

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cortadora Emulsionadora para Refeições Trituradas 2.9L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00443	<b>Modelo:</b>	33228D
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075255785

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	33228D
<b>EAN</b>	3665075255785

### 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

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