



Cutter-picadora de mesa **Robot Coupé R8 V.V** con velocidad variable, está diseñado para picar, realizar rellenos finos, emulsiones o mousses, picar y amasar con una calidad de acabado irreprochable en unos minutos para las preparaciones más largas.

Es monofásico. Función Pulse. Cuba de acero inoxidable de 8 litros y 2 asas. Se entrega con cuchilla de fondo de cuba de acero inox.

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

Cutter-picadora de mesa **Robot Coupé R8 V.V** con velocidad variable, está diseñado para picar, realizar rellenos finos, emulsiones o mousses, picar y amasar con una calidad de acabado irreprochable en unos minutos para las preparaciones más largas.

Es monofásico. Potencia de 2200 vatios. 2 velocidades de 1500 y 3000 rpm. Función Pulse. Cuba de cutter de acero inoxidable de 8 litros con 2 asas. Se entrega con una cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable desmontable de 2 hojas lisas. De 20 a 150 cubiertos.

A destacar del cutter Robot Coupé R-8V.V:

- Para mezclar sin cortar los productos delicados. **La función R-Mix** permite

mezclar a una velocidad variable de 60 a 500 r.p.m. en rotación inversa para realizar todo tipo de mezclas para incorporar ingredientes enteros tales como colas de cangrejo de río en terrinas, uvas pasas en bollos, verduras cortadas en cubitos o macedonias, etc. 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.
- Motor asíncrono muy potente de uso intensivo para una fiabilidad y una longevidad muy elevadas.

Características técnicas:

- Cutter-picadora de mesa
- Cuba de acero inoxidable con asa.
- Cuchilla íntegramente de acero inoxidable con hojas lisas demontables.
- Tapa hermética.
- Potencia: 2200 vatios.
- Voltaje: Monofásico 230 V/50/1 21 A - Toma suministrada
- Velocidad: Variable de 300 a 3500 rpm.
- Cuba: 7 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 315 x 545 x 585 mm
- Peso bruto: 40 kg.
- Cutter-picadora de mesa **Robot Coupé R8 V.V** con velocidad variable, está diseñado para picar, realizar rellenos finos, emulsiones o mousses, picar y amasar con una calidad de acabado irreprochable en unos minutos para las preparaciones más largas.
- Motor industrial asíncrono de toma directa (sin correa) para un uso intensivo. • Potencia de 2200 vatios. • Eje de motor de acero inoxidable. • Soporte de motor plano para facilitar la limpieza y el montaje. • Botones de mando IP65 Marcha-Parada-Pulse táctiles. • Seguridad magnética y freno de motor. • Velocidad variable de 300 a 3500 rpm. • Función R-Mix (velocidad variable en rotación inversa de 30 a 500 rpm): permite mezclar sin cortar los productos. • Función Pulse para una mejor precisión de corte.
- Cuba de 8 l de acero inoxidable con 2 asas para una mejor sujeción. • Sistema de enganche central de la cuba para facilitar el montaje. • Cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable con 2 hojas lisas íntegramente desmontables para una

perfecta homogeneidad de los productos procesados incluso en pequeñas cantidades. • Tapa transparente Gran Visión para un control permanente y fácil de las preparaciones que se están realizando. • Apertura central de la tapa prevista para añadir líquidos u otros ingredientes durante la preparación.

- ACCESORIOS INCLUIDOS • 1 cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable de 2 hojas lisas desmontables.

¿Te ayudamos a elegir el cutter o la picadora industrial que mejor se adapta a tu empresa? En equipoH estamos al otro lado del teléfono 630668204, al otro lado de la pantalla en el chat que esta 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): 315 x 545 x 585 mm