



Cutter-picadora de mesa **Robot Coupé R10 SV**, con función de vacío 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 trifásico. Cuba de acero inoxidable de 11.5 litros y 2 asas. Se entrega con cuchilla de fondo de cuba de acero inox desmontable de 2 hojas lisas

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

Cortadora de hortalizas **Robot Coupe R10SV** con función de vacío con la posibilidad de picar, emulsionar y hacer salsas, ideal para hostelería y la industria alimentaria. Cutter de mesa R10SV trifásico. Potencia de 2600 vatios. 2 velocidades de 1500 y 3000 rpm. Función Pulse. Cuba de cutter de acero inoxidable de 11,5 litros con 2 asas. Se entrega con una cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable desmontable de 3 hojas lisas. De 50 a 200 cubiertos.

A destacar del cutter Robot Coupé R-10SV:

- El dispositivo R-VAC, incorporado a los modelos R8 y R10, permite realizar preparaciones al vacío, para obtener resultados de una calidad incomparable en

todo tipo de preparaciones tales como mousses de pescado, rellenos finos, terrinas de verduras, foie, cremas, etc.:

Las ventajas de las preparaciones realizadas al vacío son:

- mejor conservación,
- mejor presentación,
- mejor potenciación del aroma y el sabor,
- mejor cocción. 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: Trifásico 400 V/50/3. 6 & 11 A Toma no suministrada.
- Velocidad: 1500 y 3000 rpm.
- Cuba: 11,5 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 345 x 560 x 660 mm
- Peso bruto: 45 kg.
- Motor industrial asíncrono de toma directa (sin correa) para un uso intensivo. • Potencia de 2600 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. • 2 velocidades: 1500 y 3000 rpm. • Función Pulse para una mejor precisión de corte
- Cuba de 11,5 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 3 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): 345 x 560 x 660 mm