



Cutter-picadora de mesa **Robot Coupé R30**, con cuba de 30 l de capacidad, El cutter vertical R-30 se ha diseñado para trabajar con cantidades tanto pequeñas como grandes de carnes, hortalizas, rellenos finos y mousses, para triturar, y amasar en un tiempo mínimo.

Aparato totalmente de acero inoxidable sobre tres patas con ruedas replegables. De 100 a 500 cubiertos.

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

Cutter-picadora de mesa **Robot Coupé R30**, con cuba de 30 l de capacidad, El cutter vertical R-30 se ha diseñado para trabajar con cantidades tanto pequeñas como grandes de carnes, hortalizas, rellenos finos y mousses, para triturar, y amasar en un tiempo mínimo.

Aparato totalmente de acero inoxidable sobre tres patas con ruedas replegables. Tablero de mando con reloj digital de 0 a 15 min. Cuba de acero inoxidable de 30 litros amovible y basculante. Se entrega con una cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable de 3 hojas lisas desmontables de altura ajustable. De 100 a 500 cubiertos.

Características técnicas:

- Potencia: 5400 vatios.
- Voltaje: Trifásico 400 V/50/3. 6 & 11 A Toma no suministrada.
- Velocidad: 1500 y 3000 rpm.
- Cuba: 30 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 720 x 600 x 1250 mm
- Peso bruto: 148 Kg

A destacar del cutter Robot Coupé R-30:

• PANEL DE CONTROL

- Minutería de 0 a 15 minutos. Cuando se para la máquina, se repite automáticamente el tiempo de trabajo seleccionado previamente.
- Botones de mando a nivel de acero inoxidable para una limpieza sencilla y una mayor longevidad.
- Indicadores de seguridad para una utilización totalmente segura.
- Mando por impulsiones para una mejor precisión de corte

• TAPADERA

- Tapadera de policarbonato transparente para un control más satisfactorio de las preparaciones en curso de realización.
- Tapa hermetica que se fija con un simple movimiento.
- Inclinación de la tapa estudiada para evitar que el líquido se derrame sobre el bloque motor.
- Apertura central de la tapa prevista para añadir líquidos o ingredientes durante la fabricación.
- Tapa y junta que se desmontan rápidamente para una limpieza a fondo.

• BRAZO RASCADOR

- Para despegar los ingredientes que se han quedado adheridos a las paredes de la cuba, para obtener una preparación suave y homogénea.

• CUCHILLA EN EL FONDO DE LA CUBA

- Una exclusividad Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los

productos trabajados, incluso en pequeñas cantidades.

- CUBA
 - Cuba basculante para facilitar las operaciones de vaciado.
 - Cuba amovible, una exclusividad Robot-Coupe, para una limpieza sencilla.
- PALANCA DE BLOQUEO DE CUBA
- RUEDAS
 - 3 ruedas escamoteables para un desplazamiento sencillo que permiten la limpieza de la superficie de trabajo.
- BASTIDOR
 - Estructura de acero inoxidable con un sistema de 3 pies de grandes dimensiones:
 - para una perfecta estabilidad de la máquina y una utilización totalmente segura.
 - para que ocupe poco espacio.
 - para que la limpieza sea sencilla.
- BLOQUE DE MOTOR
 - Motor industrial asíncrono de toma directa (sin correa) para un uso intensivo.
 - Potencia de 5400 vatios.
 - Construcción íntegramente de acero inoxidable con un sistema de 3 pies de grandes dimensiones.
 - Eje de motor de acero inoxidable.
 - Tablero de mando IP65 con teclas táctiles de acero inoxidable y con reloj digital.
 - Seguridad magnética y freno de motor.
 - 2 velocidades: 1500 y 3000 rpm.
 - Función Pulse para una mejor precisión de corte.
- FUNCIÓN CUTTER

- Cuba de 23 litros amovible, exclusividad de Robot-Coupe, y basculante a más 90° para facilitar las operaciones de vaciado y limpieza.
 - Cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable de 3 hojas lisas desmontables de altura ajustable para tener una homogeneidad perfecta de los productos procesados incluso en pequeñas cantidades.
 - Cuba y bastidor de acero inoxidable para una facilidad de limpieza mucho mayor.
 - Reloj de 0 a 15 minutos para programar el tiempo de la preparación.
 - Tapa transparente Gran Visión equipada con un brazo limpiador para un mejor control de las preparaciones.
 - Apertura central de la tapa prevista para añadir líquidos u otros ingredientes durante la preparación.
 - 3 ruedas replegables para desplazar la máquina fácilmente y permitir su limpieza.
- ACCESORIOS INCLUIDOS
 - 1 cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable de 3 hojas lisas desmontables.
 - 1 limpiador de tapa.
 - CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Número de comidas por servicio De 100 a 500 cubiertos

Cantidad trabajada por operación De 4 a 17 kg

Los cutters verticales responden a las necesidades de los profesionales más exigentes. Estas máquinas se adaptan a diferentes universos y ofrecen numerosas aplicaciones a través de funciones clave:

PICAR: Patés, rellenos, salchichas, terrinas de pescado, terrinas de hortalizas, tártaros de carnes, tártaros de pescados, pasta de curry, moussaka, quesos para pizza, hierbas finas, cebollas, chalotes, puré de hortalizas, etc.

MEZCLAR: Mantequillas mezcladas, mantequilla cremosa, preparaciones pasteleras, cremas de acompañamiento, terrinas compuestas, cheese cake, etc.

EMULSIONAR Salsas, rellenos finos, mousses, mayonesas, guacamole, tarama, olivada,

pesto, humus, bloque de foie gras, albóndigas, etc

TRITURAR: Base para macarons, mezclas en partes iguales, polvos de frutos secos, pasta de almendras, almendras garapiñadas, sopas de crustáceos, pan rallado, mantequilla de cacahuete, pulverizaciones, etc.

AMASAR: Pasta azucarada, pasta subida, pasta salada, galletas, etc.

¿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.

+ modelos de cutters profesionales

+ **modelos de cutters industriales de gran produccion**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 720 x 600 x 1250 mm