# Cutter R23 de Robot Coupe PRECIO ESPECIAL FERIA EHC* Fest

Cutter-picadora de mesa **Robot Coupé R23**, con cuba de 23 l de capacidad, diseñado para trabajar con cantidades tanto pequeñas como grandes de carnes, hortalizas, rellenos finos y mousses, para triturar, y amasar en un tiempo mínimo. De 100 a 400 cubiertos.

UNIDADES LIMITADAS: SOLO 1 UNIDAD DISPONIBLE

# Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales precio feria. Unidades limitadas

UNIDADES LIMITADAS. ¡QUE NO TE LO QUITEN!

Cutter-picadora de mesa **Robot Coupé R23**, con cuba de 23 l de capacidad, El cutter vertical R 23 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 23 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 400 cubiertos.

**Características técnicas:**

- Potencia: 4500 vatios.
- Voltaje: Trifásico 400 V/50/3. 6 & 11 A Toma no suministrada.
- Velocidad: 1500 y 3000 rpm.
- Cuba: 23 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 700 x 600 x 1250 mm
- Peso bruto: 140 Kg

**A destacar del cutter Robot Coupé R-23:**

- **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 fundo.

- **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 4500 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 400 cubiertos

  Cantidad trabajada por operación De 4 a 14 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

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 700 x 600 x 1250 mm