



Cutter-picadora de mesa **Robot Coupé R3-1500**, un cutter con una cuba de 3,7 l. de acero inoxidable que nos permite distintas posibilidades de trabajo: picados, emulsiones, salsas, etc. con una calidad final perfecta y en unos pocos minutos para los preparados más largos. Presenta una cuba con asa y una tapa hermética de policarbonato que permite añadir líquidos o ingredientes durante la fabricación

Catálogo de cortadoras de hortalizas

Corta Hortalizas **Robot Coupé**, un robot de cocina que permite distintas posibilidades de trabajo: picados, emulsiones y salsas.

- Cutter-picadora de mesa
- Cuba de acero inoxidable con asa.
- Cuchilla íntegramente de acero inoxidable con hojas lisas demontables.
- Tapa hermética.
- Potencia: 650 Watts.
- Voltaje: Monofásico 230V.
- Velocidad: 1500 rpm.
- Cuba: 3,7 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 210x320x400mm.

- Peso bruto: 11,2Kg.

Resultados: Modelos diseñados para la preparación de alimentos picados, triturados y amasados, rellenos finos, emulsiones y mousses, con una calidad final perfecta y en unos pocos minutos para los preparados más largos. Para las mousses y los rellenos finos se recomienda utilizar la velocidad de 3000 rpm.

Precisión: Mando impulsional que permite trabajar por impulsos, para lograr una mayor precisión de corte. Algunos modelos de la gama están dotados de velocidad variable, lo que ofrece una mayor flexibilidad de utilización y una gama más amplia de preparaciones culinarias.

Potencia y larga vida útil: Potente motor asíncrono de uso intensivo, para una mayor fiabilidad y una larga vida útil.

Tipos de clientes: Restaurantes, Entidades, Tiendas de embutidos, Tiendas de comidas preparadas.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 210x320x400mm