



Cutter-picadora de mesa **Robot Coupé R4 V.V.** un cutter con una cuba de 4,5 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 industriales

Cortadora de hortalizas **Robot Coupe R4 V.V.** ideal para cocinas profesionales

Tapa prevista para **añadir líquidos o ingredientes durante la fabricación.**

Brazo rascador de cuba y tapa compuesto por 2 partes fáciles de desmontar y lavar.

Cuba acero inoxidable cepillado de 4,5 litros con asa.

Cuchilla dentada en el modelo estándar con cápsula desmontable para una fácil limpieza.

Blixer® 4 V.V. dotado de una gama de velocidades de **300 a 3000 rpm** para una mayor flexibilidad de utilización y una mayor cantidad de preparaciones.

- Cutter-picadora de mesa, que permite distintas posibilidades de trabajo: picados, emulsiones y salsas.

- Cuba de acero inoxidable con asa.
- Cuchilla íntegramente de acero inoxidable con hojas lisas demontables.
- Tapa hermética.
- Potencia: 1000 Watts.
- Voltaje: Monofásico 230V.
- Velocidad: variable de 300 a 3500 rpm.
- Cuba: 4,5 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 226x304x460mm.
- Peso bruto: 17 Kg.

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 asincrónico de uso intensivo, para una mayor fiabilidad y una larga vida útil.

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



¿Sabes que este mes de octubre tienes un pack exclusivo para EHC que incluye la función de cutter y 3 funcionalidades más?

¿Te imaginas que además de un cutter pudieras tener un cortahortalizas , un exprimidor de cítricos en 2 medidas, y un press coulis? Además de cuchillas y discos de regalo...

Pues este mes de octubre tenemos una oferta exclusiva.

OFERTAS SECRETAS
de **OCTUBRE**

solo para miembros EHC*
*el club de EquipoH



robot coupe®
¡PRECIO EXCLUSIVO + PACK GRATIS!

Función de cutter con 3 cuchillas, dentada, serrada y lisa
Función de cortaverduras con 4 discos de regalo
Función de exprimidor automático (2 medidas)
Función press coulis

MIRA EL VIDEO QUE TE HEMOS PREPARADO

CUPÓN PROMO → **R301EHC**

R 301 Ultra

30 YEARS Limited edition
Unique offer

4 Discs + 1 Disc holder, 2 Blades, 1 Juice Extractor Kit

MAS INFO: ¿Quieres saber más sobre esta oferta de la R301 ULTRA OFERTA SECRETA OCTUBRE? (CLICK)

solo para miembros EHC*
*el club de EquipoH

OFERTAS SECRETAS
OCTUBRE

mychef. robot coupe®
¡APUNTATÉ Y DESCÚBRELAS!

¡QUIERO SER EHC!



¡Apúntate a EHC!

En **EquipoH**, ofrecemos una amplia selección de modelos **cutters de Robot Coupe**, adaptados a diferentes capacidades y volúmenes de trabajo. Nuestro equipo de expertos estará encantado de asesorarte y ayudarte a encontrar el modelo perfecto que se ajuste a tus necesidades específicas.

¿Te ayudamos a elegir el cutter que mejor se adapta a tu empresa? En **EquipoH** estamos al otro lado del teléfono **630.668.204**, al otro lado de la pantalla, en el **chat** que está 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): 226X304X460mm