



Cutter-picadora de mesa **Robot Coupé R5 V.V.**, un cutter con una cuba de 5,5 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

Corta hortalizas de **Robot Coupe**, ideal para hostelería con distintas posibilidades y de gran calidad.

Tapa de policarbonato que permite **añadir líquidos o ingredientes durante la fabricación**

Función R-Mix para mezclar sin cortar los productos delicados.

La función R-Mix permite mezclar a una **velocidad variable de 60 a 500 rpm** en rotación inversa para realizar todo tipo de mezclas para incorporar ingredientes enteros tales como colas de cangrejo de río en terrinas, uvas pasas en bollos, verduras

cortadas en cubitos o macedonias, etc.

Cuchilla de hojas lisas en versión estándar.

Cuchilla con hojas serradas opcionales para todo tipo de picado y amasado.

Cuchilla con hojas dentadas opcionales para picar perejil.

Botones extralisos fáciles de limpiar gracias a un disparador integrado.

Velocidad variable de 300 a 3500 rpm para una mayor flexibilidad de uso.

Cuba inoxidable de 5,5 litros con asa.

- 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: 1300 Watts.
- Voltaje: Monofásico 230V.
- Velocidad: variable de 300 a 3500 rpm.
- Función R-Mix: para mezclar sin cortar los productos delicados. Velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa.
- Cuba: 5,5 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 226x304x460mm.
- Peso bruto: 24,5 Kg.

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