



Cutter-picadora de mesa **Robot Coupé R7**, un cutter con una cuba de 7,5 litros 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 R7** con la posibilidad de picar, emulsionar y hacer salsas, ideal para hostelería

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

**Cuchilla totalmente inoxidable** con hojas lisas suministradas en estándar.

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

**Cuchilla totalmente inoxidable** con hojas dentadas opcionales para picar perejil.

**Botones extralisos fáciles de limpiar** gracias a un disparador integrado..

**Cuba inoxidable de 7,5 litros** con asa.

- Cutter-picadora de mesa

- Cuba de acero inoxidable con asa.
- Cuchilla íntegramente de acero inoxidable con hojas lisas demontables.
- Tapa hermética.
- Potencia: 1500 Watts.
- Voltaje: Trifásico 400V.
- Velocidad: 1500 y 3000 rpm.
- Cuba: 7 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 280x350x520mm.
- Peso bruto: 24,8 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.

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): 280x350x520mm