



Cutter de mesa Robot Coupe R 8 V.V. 8L monofásico con velocidad variable. Recomendado por EquipoH por su potencia de 2.200 W y control total sobre las texturas. Ideal para **cocinas profesionales, obradores y colectividades con elaboraciones exigentes.**

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

Los profesionales que exigen un control total en cada elaboración saben que la diferencia está en la precisión. El **Robot Coupe R 8 V.V.** es un cutter profesional que ofrece **velocidad variable**, cuba de **8 litros** en acero inoxidable y cuchillas desmontables. Un equipo preparado para jornadas intensivas, con motor potente y estructura totalmente metálica, diseñado para entornos exigentes.

Características técnicas

- Motor asíncrono profesional
- Potencia: 2.200 W
- Alimentación: Monofásico 230 V
- Velocidad variable: de 300 a 3.500 rpm

- Función Pulse
- Cuba: 8 litros de acero inoxidable
- Cuchillas: 2 hojas lisas inox, **desmontables y ajustables** (incluidas)
- Requiere disyuntor diferencial tipo A
- Ref. fabricante: **21285**

¿Necesitas un cutter potente pero con control total?

Si trabajas con productos que requieren texturas específicas (cremas, emulsiones, picados delicados), sabes lo importante que es poder controlar la velocidad. El R 8 V.V. te permite ajustar cada paso con precisión, sin perder potencia ni fiabilidad. **Diseñado para los que no se conforman con lo estándar.**

R 8 V.V.: potencia industrial con precisión variable

A diferencia del modelo trifásico de velocidad fija, esta versión permite un **control milimétrico de la velocidad**, de 300 a 3.500 rpm. Su motor monofásico permite instalarlo en cocinas sin acometida industrial, manteniendo prestaciones de gama alta. Las cuchillas desmontables, su estructura inoxidable y su fácil limpieza lo convierten en un aliado duradero y versátil.

“¿No es demasiado para mi cocina?”

Si estás dudando entre un modelo inferior o este... pregúntate cuánto tiempo y producto pierdes por no tener el equipo adecuado. El R 8 V.V. está pensado para **trabajo diario y profesional**, y aunque suponga una mayor inversión, **es un equipo que amortizas en meses**, no en años.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un cutter de mesa que realmente necesitas?

- Tipo de conexión disponible: este modelo es **monofásico 230 V**
- Nivel de producción diario
- Necesidad de **control de velocidad variable**
- Facilidad de limpieza y desmontaje
- Calidad del acero y durabilidad de los componentes
- Uso intensivo con necesidad de precisión en textura

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es la solución perfecta para quien quiere lo mejor sin necesidad de instalación trifásica. Te da **control, fuerza y fiabilidad**, en una máquina pensada para durar.

Recomendado para cocinas profesionales, pastelerías, colectividades, obradores que buscan rendimiento premium.

Sobre el fabricante

Robot Coupe es referencia mundial en maquinaria para preparación dinámica. Su prestigio se basa en fiabilidad, rendimiento y una gama pensada para el uso diario intensivo.

En EquipoH trabajamos con ellos porque **cumplen lo que prometen**: durabilidad, recambios, soporte y máquinas que no fallan.

¿Tienes dudas sobre si esta es la versión que te conviene?

Escríbenos al chat ???? lo vemos contigo.

No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 315 x 545 x 585 mm