



Cutter de mesa Robot Coupe R 10 trifásico 11,5L de acero inoxidable. Recomendado por EquipoH para cocinas con grandes volúmenes de producción y máxima exigencia. Ideal para **obradores, cocinas centrales, industria alimentaria y colectividades de gran escala.**

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

Cuando el volumen importa y la precisión no es negociable, el **Robot Coupe R 10** entra en acción. Con un motor asíncrono de **2.600 W**, cuba de **11,5 litros** y cuchillas inox **de triple hoja desmontable**, este cutter industrial está diseñado para trabajar sin descanso en cocinas de gran capacidad. Robusto, fiable y pensado para funcionar en entornos donde no hay margen para errores.

Características técnicas

- Motor asíncrono profesional
- Potencia: 2.600 W
- Voltaje: Trifásico 400 V
- Velocidad: 1.500 - 3.000 rpm

- Función Pulse
- Cuba de **11,5 litros en acero inoxidable**
- Cuchillas: **3 hojas lisas inox desmontables y ajustables** (incluidas)
- R-Mix®: No
- R-Vac®: No
- Ref. fabricante: **21391**

¿Necesitas un cutter profesional para grandes producciones?

Este modelo está orientado a cocinas que trabajan en **modo continuo y con grandes cantidades**: procesado de vegetales, masas, cremas, salsas, patés o cualquier preparación que requiera homogeneidad y eficiencia. Con una capacidad de 11,5 L, el R 10 permite procesar más en menos tiempo, sin perder calidad ni fiabilidad.

R 10: potencia sin límites para producciones industriales

Su motor trifásico de 2.600 W garantiza un trabajo fluido incluso con cargas exigentes. La **triple cuchilla desmontable** permite trabajar con distintos niveles de mezcla y picado, facilitando elaboraciones desde gruesas hasta finas. Ideal para cocinas que necesitan un equipo que **no se detenga nunca**, ni en picos de trabajo.

“¿No es demasiado grande?”

El Robot Coupe R 10 está pensado para **quien ya sabe que necesita más**. Si estás duplicando elaboraciones o tu cutter actual se queda corto, este modelo evita dobles tandas, reduce tiempos y mejora tu eficiencia. **Una inversión para escalar tu cocina sin compromisos.**

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

- Capacidad real útil: este modelo ofrece **11,5 L**
- Tipo de alimentación: trifásico 400 V
- Frecuencia e intensidad de uso diario
- Tipo de elaboraciones (patés, salsas, cremas, vegetales, masas...)
- ¿Necesitas potencia continua para grandes producciones?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es el cutter para quienes van en serio. El R 10 **aguanta volumen, ritmo y exigencia sin romperse ni sobrecalentarse**. Lo recomendamos a cocinas industriales, colectividades grandes, empresas de quinta gama o servicios centrales.

Un equipo que da la talla, siempre.

Sobre el fabricante

Robot Coupe es líder mundial en maquinaria de preparación dinámica. Diseñados en Francia, sus equipos son estándar en cocinas profesionales por su **robustez, calidad de acabados y fiabilidad postventa**. En EquipoH solo trabajamos con fabricantes que cumplen, y este es uno de ellos.

¿Estás listo para dar el salto a un cutter industrial de verdad?

Chatea con nosotros ???? te ayudamos a decidir.

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 345 x 560 x 660 mm