



Cutter de mesa Robot Coupe R 10 V.V. monofásico 11,5L con velocidad variable. Recomendado por EquipoH para cocinas que exigen control de textura y producción intensiva.
Ideal para **obradores, colectividades, cocinas profesionales de gran volumen y elaboraciones técnicas.**

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

El **Robot Coupe R 10 V.V.** es un cutter de alto rendimiento para quienes no solo necesitan potencia, sino también **control total sobre la velocidad de trabajo.** Con su cuba de **11,5 litros en acero inoxidable**, cuchillas de **tres hojas desmontables** y su potente motor de **2.600 W**, este modelo combina producción masiva con precisión. Ideal para elaboraciones complejas que requieren distintas texturas en función del resultado deseado.

Características técnicas

- Motor asíncrono de alto rendimiento
- Potencia: 2.600 W
- Voltaje: Monofásico 230 V

- Velocidad variable: de 300 a 3.500 rpm
- Función Pulse
- Cuba: 11,5 litros de acero inoxidable
- Cuchillas: **3 hojas lisas desmontables y ajustables** (incluidas)
- Requiere disyuntor diferencial tipo A
- Ref. fabricante: **21385**

¿Necesitas un cutter grande pero con precisión extrema?

Este modelo es para quienes no solo buscan triturar, sino **emulsionar con detalle, ajustar texturas, controlar la mezcla en cada fase.**

Ideal si trabajas con emulsiones, cremas, masas o pastas que requieren diferentes velocidades según el punto de la receta. Es **la elección del chef técnico que necesita cantidad sin perder calidad.**

R 10 V.V.: producción intensiva con ajuste de velocidad

La diferencia del V.V. respecto al modelo estándar es el **control de velocidad variable**, que permite trabajar de forma precisa en distintas etapas.

Desde un picado grueso a una emulsión fina, puedes controlar el proceso en todo momento. El motor monofásico facilita su instalación en cocinas sin acometida trifásica. Una máquina versátil, robusta y muy profesional.

“¿Y si no necesito tanta capacidad?”

Si estás creciendo o si haces múltiples tandas con un cutter más pequeño, **este modelo te ahorrará tiempo y esfuerzo.**

Además, el control de velocidad te abre un abanico de posibilidades que otros cutters no permiten. **Es versatilidad y potencia en un solo equipo.**

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

- Producción media-alta: 11,5 L reales de capacidad
- Conexión eléctrica disponible: monofásica 230 V
- ¿Requieres control preciso de textura y velocidad?
- ¿Procesas elaboraciones delicadas que necesitan variaciones de rpm?
- ¿Tu equipo busca productividad sin sacrificar detalle?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **una máquina pensada para el presente y el futuro**. El R 10 V.V. combina lo mejor de ambos mundos: gran capacidad y control fino.

Lo recomendamos especialmente para cocinas técnicas, cocinas centrales, pastelería profesional y cocinas con elaboraciones de alta calidad.

Sobre el fabricante

Robot Coupe, líder mundial en cutters profesionales, fabrica en Francia máquinas pensadas para durar.

En EquipoH lo elegimos porque **sus equipos no fallan**, su soporte técnico es de calidad y los recambios están garantizados. Inversión segura.

¿No sabes si este es el cutter que mejor se adapta a tu cocina?

Chatea con nosotros te ayudamos a decidirlo.

No vendemos por vender. Prescribimos lo que funciona.

Ficha técnica:

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

