



Cutter de mesa Robot Coupe R 10 SV trifásico 11,5L con opción de vacío. Recomendado por EquipoH para cocinas que necesitan precisión, gran capacidad y conservación avanzada. Ideal para **industria alimentaria, cocinas técnicas, laboratorios de I+D y colectividades de alto volumen.**

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

El **Robot Coupe R 10 SV** es una máquina de alto rendimiento que va más allá del corte y la emulsión. Su potencia de **2.600 W**, capacidad de **11,5 litros** y la posibilidad de trabajar con **bomba de vacío opcional** lo convierten en el cutter ideal para cocinas que trabajan con materias primas delicadas o que buscan una calidad superior en sus procesos de producción.

Características técnicas

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

- Función Pulse
- Cuba: 11,5 litros de acero inoxidable
- Cuchillas: **3 hojas lisas inox desmontables y ajustables** (incluidas)
- Preparado para bomba de vacío (opcional)
- Ref. fabricante: **2044**

¿Necesitas un cutter industrial con posibilidad de vacío?

Si en tu cocina trabajas con productos que deben mantener color, aroma, textura y valores nutricionales al máximo, el R 10 SV es la respuesta.

La posibilidad de integrar bomba de vacío permite **elaborar sin oxidación**, prolongar la conservación y lograr emulsiones perfectas, incluso con ingredientes delicados. Perfecto para cocina técnica, gastronomía avanzada y procesos donde el aire no es bienvenido.

R 10 SV: producción masiva con precisión y conservación

Este modelo no solo aporta capacidad (11,5 L) y potencia constante (2.600 W), sino también **versatilidad profesional**. Puedes usarlo como un cutter industrial estándar, o acoplar una bomba de vacío para subir el nivel de tus elaboraciones. La cuba inoxidable, cuchillas desmontables y limpieza fácil completan un equipo redondo para el trabajo intensivo.

“¿Y si aún no necesito vacío?”

Justamente por eso este modelo es ideal: **puedes usarlo como un cutter profesional normal, y si tu cocina evoluciona, acoplar la bomba más adelante**. Es una máquina preparada para crecer contigo y anticiparse a tus necesidades. Y sí, **vale cada euro si buscas durabilidad y futuro**.

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

- ¿Necesitas volumen alto de producción diaria?
- ¿Te interesa mejorar la conservación, textura y color en tus elaboraciones?
- ¿Tu cocina es técnica o trabaja con recetas complejas?
- ¿Tienes conexión trifásica 400 V disponible?
- ¿Buscas una máquina que se adapte a tu crecimiento profesional?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **el cutter más completo de su gama**. El R 10 SV ofrece lo mejor de Robot Coupe, con potencia, capacidad, precisión y preparación para vacío.

Lo recomendamos a cocinas centrales, obradores técnicos, productores de quinta gama o chefs de vanguardia. Si buscas profesionalidad y proyección, **esta es tu máquina**.

Sobre el fabricante

Robot Coupe, líder mundial en equipos de preparación dinámica, diseña sus máquinas en Francia con un enfoque 100 % profesional.

Su fiabilidad, disponibilidad de recambios y soporte técnico hacen que en EquipoH trabajemos con ellos sin dudarlo. **No falla, no se rompe, no se queda corto.**

¿Estás preparado para llevar tu producción a otro nivel?

Chatea con nosotros ???? Te ayudamos a elegir si este modelo es para ti.

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

Ficha técnica:

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

