Cutter-picadora de mesa **Robot Coupé R15 SV**, con función de vacío, está diseñado para picar, realizar rellenos finos, emulsiones o mousses, picar y amasar con una calidad de acabado irreprochable en unos minutos para las preparaciones más largas.

es el más pequeño de los cutters verticales. Recomendamos ponerlo en una mesa de inox de 45mm de altura.

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

Cutter-picadora de mesa **Robot Coupé R15 SV**, con función de vacío, está diseñado para picar, realizar rellenos finos, emulsiones o mousses, picar y amasar con una calidad de acabado irreprochable en unos minutos para las preparaciones más largas.

es el más pequeño de los cutters verticales. Recomendamos ponerlo en una mesa de inox de 45mm de altura. Indicado pra producciones de 50 a 250 cubiertos.

A destacar del cutter Robot Coupé R-15 SV:

ERGONOMIA RENDIMIENTO

- Cuchilla de fondo de cuba inoxidable con nuevo perfil de hojas, una exclusividad

Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos procesados y una calidad de corte óptima.
- Eje central de la cuba más alto para preparaciones líquidas.
- Tapa transparente Gran Visión, para un control permanente y fácil de las operaciones realizadas. Lavado en lavavajillas.
- Posibilidad de añadir líquidos o ingredientes durante la elaboración.
- Sistema de enganche central de la cuba para un montaje fácil.
- Montaje y desmontaje de la tapa ultrafácil y rápido

HIGIENE

- Todas las piezas se desmontan fácilmente para una limpieza más fácil del aparato.
- Soporte motor plano para una limpieza fácil.

COMODIDAD

- Nuevas asas de cuba para una correcta sujeción.
- Asa de sujeción detrás del aparato para un desplazamiento más sencillo. • La tapa dispone de una junta para una estanqueidad perfecta.

RENDIMIENTO

- Cuchilla de fondo de cuba inoxidable con nuevo perfil de hojas, una exclusividad Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos procesados y una calidad de corte óptima.
- Eje central de la cuba más alto para preparaciones líquidas.

POTENCIA HIGIENE

- Todas las piezas se desmontan fácilmente para una limpieza más fácil del aparato.
- Soporte motor plano para una limpieza fácil.
- Motor asíncrono muy potente de uso intensivo para una mayor fiabilidad y longevidad.

R-VAC INCORPORADO:

El dispositivo R-VAC, incorporado, permite realizar preparaciones al vacío, para obtener resultados de una calidad
incomparable en todo tipo de preparaciones tales como mousses de pescado, rellenos finos, terrinas de verduras, foie, cremas, etc.:
Las ventajas de las preparaciones realizadas al vacío son:
- mejor conservación,
- mejor presentación,

- mejor potenciación del aroma y el sabor,
- mejor cocción.

Características técnicas:

- Potencia: 3000 vatios.
- Voltaje: Trifásico 400 V/50/3. 6 & 11 A Toma no suministrada.
- Velocidad: 1500 y 3000 rpm.
- Cuba: 15 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 370 x 615 x 680 mm
- Peso bruto: 60.3 Kg
- R-VAC, incorporado, permite realizar preparaciones al vacío,
- Motor industrial asíncrono de toma directa (sin correa) para un uso intensivo. • Potencia de 3000 vatios. • Eje de motor de acero inoxidable. • Soporte de motor plano para facilitar la limpieza y el montaje. • Botones de mando IP65 Marcha-Parada-Pulse táctiles. • Seguridad magnética y freno de motor. • 2 velocidades: 1500 y 3000 rpm. • Función Pulse para una mejor precisión de corte
- Cuba de 15 l de acero inoxidable con 2 asas para una mejor sujeción. • Sistema de enganche central de la cuba para facilitar el montaje. • Cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable con 3 hojas lisas íntegramente desmontables para una perfecta homogeneidad de los productos procesados incluso en pequeñas cantidades. • Tapa transparente Gran Visión para un control permanente y fácil de las preparaciones que se están realizando. • Apertura central de la tapa prevista para añadir líquidos u otros ingredientes durante la preparación.
- ACCESORIOS INCLUIDOS • 1 cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable de 3 hojas lisas desmontables.

¿Te ayudamos a elegir el cutter o la picadora industrial que mejor se adapta a tu empresa? En equipoH estamos al otro lado del teléfono 630668204, al otro lado de la pantalla en el chat que esta 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): 370 x 615 x 680 mm