



Cutter vertical de suelo Robot Coupe R 23 trifásico 23L para producción profesional. Recomendado por EquipoH para cocinas industriales, obradores alimentarios y producciones técnicas continuas. Ideal para **procesadores de alimentos, cocinas de quinta gama, colectividades y fábricas.**

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

El **Robot Coupe R 23** es un cutter vertical de suelo con prestaciones industriales, diseñado para procesar grandes volúmenes con precisión y seguridad. Gracias a su cuba de **23 litros**, motor de **4.500 W** y cuchillas de acero inoxidable de 3 hojas desmontables, se convierte en el aliado perfecto para las producciones más exigentes.

Incluye un **panel de mandos táctil en acero inoxidable** con temporizador digital IP65, **3 ruedas retráctiles** para facilitar la limpieza y una **cuba basculante y amovible** que mejora la ergonomía y la eficiencia del trabajo.

Características técnicas:

- Motor asíncrono
- Potencia: 4.500 W
- Voltaje: Trifásico 400 V
- Velocidad: 1.500 – 3.000 rpm
- Función Pulse
- **Panel táctil** en acero inoxidable con temporizador (IP65)
- Cuba: 23 L de acero inoxidable, basculante y amovible
- Cuchillas: 3 hojas lisas desmontables y ajustables (incluidas)
- Tapa hermética transparente con limpiador integrado
- Bastidor totalmente inoxidable
- **3 ruedas retráctiles incluidas**
- Referencia: **51313C**

A destacar del cutter Robot Coupé R-23:

• PANEL DE CONTROL

- Minutería de 0 a 15 minutos. Cuando se para la máquina, se repite automáticamente el tiempo de trabajo seleccionado previamente.
- Botones de mando a nivel de acero inoxidable para una limpieza sencilla y una mayor longevidad.
- Indicadores de seguridad para una utilización totalmente segura.
- Mando por impulsiones para una mejor precisión de corte

• TAPADERA

- Tapadera de policarbonato transparente para un control más satisfactorio de las preparaciones en curso de realización.
- Tapa hermetica que se fija con un simple movimiento.
- Inclinación de la tapa estudiada para evitar que el líquido se derrame sobre el bloque motor.
- Apertura central de la tapa prevista para añadir líquidos o ingredientes durante la fabricación.



- Tapa y junta que se desmontan rápidamente para una limpieza a fondo.

• BRAZO RASCADOR

-
- Para despegar los ingredientes que se han quedado adheridos a las paredes de la cuba, para obtener una preparación suave y homogénea.

- **CUCHILLA EN EL FONDO DE LA CUBA**

- Una exclusividad Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos trabajados, incluso en pequeñas cantidades.

- **CUBA**

- Cuba basculante para facilitar las operaciones de vaciado.
- Cuba amovible, una exclusividad Robot-Coupe, para una limpieza sencilla.

- **PALANCA DE BLOQUEO DE CUBA**

- **RUEDAS**

- 3 ruedas escamoteables para un desplazamiento sencillo que permiten la limpieza de la superficie de trabajo.

- **BASTIDOR**

- Estructura de acero inoxidable con un sistema de 3 pies de grandes dimensiones:
 - para una perfecta estabilidad de la máquina y una utilización totalmente segura.
 - para que ocupe poco espacio.
 - para que la limpieza sea sencilla.

- **BLOQUE DE MOTOR**

- Motor industrial asíncrono de toma directa (sin correa) para un uso intensivo.
- Potencia de 4500 vatios.
- Construcción íntegramente de acero inoxidable con un sistema de 3 pies de grandes dimensiones.
- Eje de motor de acero inoxidable.
- Tablero de mando IP65 con teclas táctiles de acero inoxidable y con reloj digital.

-
- Seguridad magnética y freno de motor.
 - 2 velocidades: 1500 y 3000 rpm.
 - Función Pulse para una mejor precisión de corte.

• **FUNCIÓN CUTTER**

- Cuba de 23 litros amovible, exclusividad de Robot-Coupe, y basculante a más 90° para facilitar las operaciones de vaciado y limpieza.
- Cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable de 3 hojas lisas desmontables de altura ajustable para tener una homogeneidad perfecta de los productos procesados incluso en pequeñas cantidades.
- Cuba y bastidor de acero inoxidable para una facilidad de limpieza mucho mayor.
- Reloj de 0 a 15 minutos para programar el tiempo de la preparación.
- Tapa transparente Gran Visión equipada con un brazo limpiador para un mejor control de las preparaciones.
- Apertura central de la tapa prevista para añadir líquidos u otros ingredientes durante la preparación.
- 3 ruedas replegables para desplazar la máquina fácilmente y permitir su limpieza.

• **ACCESORIOS INCLUIDOS**

- 1 cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable de 3 hojas lisas desmontables.
- 1 limpiador de tapa.

• **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

Número de comidas por servicio De 100 a 400 cubiertos

Cantidad trabajada por operación De 4 a 14 kg

 **¿Necesitas un cutter industrial con ergonomía, capacidad y limpieza fácil?**

Trabajar con grandes volúmenes ya no tiene que significar incomodidad. El R 23 está

diseñado para **trabajo continuo**, pero también para facilitar cada fase del proceso: desde la carga hasta el vaciado.

Con su **cuba basculante y ruedas retráctiles**, el operario gana en tiempo, higiene y prevención de lesiones.

R 23: alto rendimiento con diseño profesional

Este modelo está preparado para enfrentarse a **todo tipo de productos alimentarios**, desde emulsiones hasta triturados densos, siempre con resultados consistentes.

Su panel de control es intuitivo, resistente al agua (IP65) y aporta **precisión total** con el temporizador digital integrado.

“¿Y si necesito algo más flexible?”

El R 23 es más que un cutter potente. Gracias a su diseño ergonómico, permite trabajar con agilidad tanto en producciones muy grandes como en tandas más controladas. Y su versatilidad lo hace útil en **pastelería, carnicería, preparados vegetales o bases de salsas**.

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

- Volumen de producción: tandas grandes y repetitivas
- Necesidad de ergonomía y facilidad de limpieza
- Exigencia de precisión con temporizador y pulsos
- Capacidad para conectar a trifásico 400 V
- Procesos alimentarios variados con distintos niveles de densidad

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es una máquina completa, duradera y bien pensada para la cocina técnica**.

Lo recomendamos para industrias alimentarias, procesadores, cocinas de

colectividades y cualquier profesional que trabaje por volumen pero no quiera renunciar a control ni comodidad.

Sobre el fabricante

Robot Coupe es el fabricante número uno en preparación dinámica industrial. Sus máquinas están en las cocinas más exigentes del mundo, por su fiabilidad, robustez y soporte técnico.

En EquipoH lo recomendamos con tranquilidad porque **sabemos que cumple.**

¿Quieres un cutter potente y pensado para tu día a día?

Escríbenos en el chat y te ayudamos a saber si el R 23 es tu mejor elección.

No vendemos por vender. Prescribimos lo que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 700 x 600 x 1250 mm