



Cutter vertical de suelo Robot Coupe R 60 trifásico 60L para industrias alimentarias. La mayor capacidad de la gama Robot Coupe, recomendado por EquipoH para líneas de producción masiva. Ideal para **empresas de quinta gama, procesadoras de cárnicos o vegetales, y cocinas industriales a gran escala.**

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

El **Robot Coupe R 60** es la máquina más potente y con mayor capacidad de su línea: **60 litros de cuba, 11.000 W de potencia** y todos los elementos que garantizan una producción continua, segura y precisa.

Diseñado para responder a los retos más exigentes del procesamiento alimentario, con máxima durabilidad y mínimo mantenimiento.

Características técnicas

- Motor asíncrono
- Potencia: 11.000 W
- Voltaje: Trifásico 400 V
- Velocidad: 1.500 - 3.000 rpm

- Función Pulse
- Panel de mandos digital IP65 con temporizador
- Cuba: 60 L de acero inoxidable
- Cuchillas: 3 hojas inox desmontables y ajustables (incluidas)
- Limpiador de tapa incluido
- 3 ruedas retráctiles para limpieza y movilidad
- Referencia: **54331C**

¿Tu producción industrial necesita capacidad real sin perder control?

Las grandes industrias ya no pueden depender de procesos divididos o múltiples equipos. El **R 60** permite reducir tiempos, aumentar la calidad por lote y mantener una trazabilidad precisa en la preparación de mezclas, emulsiones, triturados o rellenos.

R 60: un gigante preciso y fácil de manejar

Este modelo está pensado para ser fácil de operar a pesar de su volumen: el panel digital IP65 te da control total, las ruedas permiten moverlo sin esfuerzo y su diseño en acero inoxidable facilita su limpieza.

Todo con la seguridad, robustez y respaldo de Robot Coupe.

“¿No es demasiado equipo para mi línea?”

Si procesas más de 50 L por tanda o usas varios cutters pequeños para compensar, el R 60 te ayuda a **centralizar producción, ahorrar tiempo y estandarizar resultados.**

Es una inversión clara en eficiencia.

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

- Producción masiva superior a 50 L por ciclo
- Requiere instalación trifásica (400 V)
- Trabajo continuo durante varias horas
- Necesidad de reducir tiempos de producción sin perder calidad

-
- Precisión técnica con temporización y facilidad de limpieza

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque cuando hablamos de **producción industrial real**, no hay margen para pruebas. El **R 60 es un equipo robusto, fiable y diseñado para durar décadas**. Lo recomendamos especialmente a **empresas de alimentación, obradores industriales, industrias de conservas, cocinas centrales y producción de ready meals**.

Sobre el fabricante

Robot Coupe lleva décadas liderando la innovación en maquinaria para preparación alimentaria. La serie R representa su compromiso con la industria: precisión, potencia y durabilidad.

En EquipoH **sabemos lo que se exige en planta, y por eso recomendamos el R 60 sin reservas**.

¿Buscas potencia industrial sin complicaciones?

Escríbenos en el chat y te asesoramos según tus necesidades reales.

No vendemos por vender. Prescribimos lo que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 810 x 600 x 1400 mm