



Cutter de mesa Robot Coupe R2 compacto con cuba de acero inoxidable. En **EquipoH** lo recomendamos para cocinas profesionales que necesitan potencia y precisión en poco espacio.
Ideal para restaurantes pequeños, obradores y caterings.

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

El **Robot Coupe R2** es la opción perfecta para profesionales que buscan **un cutter de alta calidad en formato compacto.**

Diseñado con motor asíncrono y cuchilla de acero inoxidable, permite **picar, mezclar, triturar o emulsionar** con resultados homogéneos, incluso en pequeñas cantidades.

Su velocidad fija de 1500 rpm lo hace ideal para preparaciones rápidas y controladas.

Características técnicas

- **Motor:** Asíncrono
- **Potencia:** 550 W
- **Voltaje:** Monofásico 230 V
- **Velocidad:** 1.500 rpm

- **Capacidad cuba:** 2,9 L
- **Material cuba:** Acero inoxidable
- **Cuchillas:** Hojas lisas inox incluidas
- **Referencia:** 22100D

¿Tienes una cocina pequeña pero necesitas resultados profesionales?

El R2 es **el aliado ideal para mise en place diaria, cremas, masas, salsas y más.**

Gracias a su tamaño compacto, **se adapta a cualquier encimera** sin renunciar a la potencia de un cutter profesional.

R2: compacto, potente y preciso

Este cutter ha sido pensado para quienes trabajan con **volumen medio pero no quieren renunciar a la calidad industrial.**

Su **cuba inox de 2,9 L** y sus cuchillas lisas incluidas permiten trabajar con todo tipo de texturas.

Además, su diseño robusto garantiza **larga vida útil con bajo mantenimiento.**

“¿No será demasiado pequeño para uso profesional?”

No si tu producción es diaria pero de volúmenes contenidos.

Para cocinas que procesan entre **5 y 15 kg al día**, el R2 es ideal.

Pequeño por fuera, potente por dentro.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir este modelo?

- **Tipo de instalación:** Monofásico 230 V
- **Volumen de producción:** hasta 15 kg/día
- **Tipo de preparación:** salsas, masas, cremas, emulsionados
- **Espacio disponible:** formato compacto de sobremesa
- **Mantenimiento:** mínimo, todo desmontable y apto para lavavajillas

-
- **Precisión:** incluye cuchillas lisas inox

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque conocemos bien las necesidades de las **cocinas pequeñas pero exigentes**. El R2 cumple con creces en precisión, calidad de corte y robustez.

Lo recomendamos para restaurantes, panaderías y cocinas de producción media.

Sobre el fabricante

Robot Coupe es sinónimo de fiabilidad en el mundo de la maquinaria para cocina profesional.

Sus cutters de mesa están presentes en **miles de cocinas de referencia** por su durabilidad, limpieza fácil y rendimiento.

¿Tienes dudas sobre si el R2 es suficiente para tu cocina?

Escríbenos en el chat.

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 200x280x350mm