



Cutter de mesa Robot Coupe R3 - 3000 con velocidad alta y cuba inox. En **EquipoH** lo recomendamos por su potencia y precisión en cocinas que trabajan con texturas delicadas y procesos rápidos.
Ideal para caterings, pastelerías y colectividades.

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

Si estás buscando **un cutter de alto rendimiento con velocidad elevada**, el **Robot Coupe R3 - 3000** es tu aliado perfecto.

Su velocidad fija de **3.000 rpm**, motor asíncrono de **650 W** y **cuba de acero inoxidable de 3,7 litros** lo hacen ideal para **emulsionar, triturar o picar con precisión en menos tiempo.**

Incluye función **Pulse**, lo que permite un control más preciso de los ingredientes en procesos delicados.

Características técnicas

- **Motor:** Asíncrono profesional

-
- **Potencia:** 650 W
 - **Voltaje:** Monofásico 230 V
 - **Velocidad:** 3.000 rpm
 - **Función Pulse:** Sí
 - **Capacidad cuba:** 3,7 L
 - **Material cuba:** Acero inoxidable
 - **Cuchillas:** Hojas lisas inox incluidas
 - **Referencia:** 22388

¿Necesitas cortar o emulsionar más rápido sin perder calidad?

Este modelo ha sido diseñado para cocinas que **trabajan con ritmo alto**, donde la velocidad y la precisión son clave.

Desde cremas, salsas, pastas hasta triturados finos: **el R3 - 3000 te ahorra tiempo y mejora texturas.**

R3 - 3000: máxima velocidad con la misma precisión

Gracias a sus **3.000 rpm**, este cutter trabaja más rápido sin sacrificar el resultado final.

Su cuchilla lisa de acero inoxidable permite cortes uniformes, y el formato compacto lo hace fácil de ubicar en cualquier cocina.

Ideal para entornos donde cada minuto cuenta.

“¿Vale la pena si ya tengo un cutter más lento?”

Sí, especialmente si haces **preparaciones repetitivas y de alta rotación.**

Reducir el tiempo por operación **multiplica la eficiencia** sin comprometer la calidad.



¿Qué debes tener en cuenta para elegir este modelo?

- **Tipo de conexión:** Monofásico 230 V
- **Tipo de preparación:** ideal para texturas finas, salsas, emulsiones
- **Frecuencia de uso:** intensivo
- **Velocidad:** 3.000 rpm, con función Pulse
- **Capacidad útil:** 3,7 litros
- **Cuchilla incluida:** hoja lisa inoxidable
- **Espacio:** sobremesa



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque este modelo está pensado para cocinas que necesitan **rapidez sin sacrificar calidad.**

Lo recomendamos para cocinas de **alta rotación, caterings, restaurantes productivos y pastelerías.**

Una inversión inteligente para ahorrar tiempo y ganar consistencia.

Sobre el fabricante

Robot Coupe es líder global en soluciones para cocinas profesionales, con especialización en corte y procesado.

Su tecnología robusta y fácil de mantener ha sido probada en miles de cocinas.

Confiamos en su fiabilidad y servicio postventa.

¿No sabes si necesitas velocidad extra o con un modelo básico es suficiente?

Pregúntanos por el chat.

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 210X320X400mm