



Cutter de mesa Robot Coupe R 5 - 2V con cuba de 5,9 L y temporizador. En **EquipoH** lo recomendamos por su motor de 1.500 W y doble velocidad. **Ideal para cocinas de colectividades, restauración y producción intensiva.**

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

En entornos exigentes como **colectividades, grandes cocinas centrales o restauración profesional**, el cutter debe ser **potente, preciso y versátil**. El **Robot Coupe R 5 - 2V** combina una **cuba de 5,9 litros en acero inoxidable**, con **motor trifásico de 1.500 W**, dos velocidades (1.500 y 3.000 rpm) y **temporizador incorporado**.

Un aliado para recetas que requieren repetibilidad y productividad constante.

Características técnicas

- **Motor:** Asíncrono
- **Potencia:** 1.500 W
- **Voltaje:** Trifásico 400 V
- **Velocidades:** 1.500 rpm y 3.000 rpm

- **Temporizador:** Incluido
- **Función Pulse:** Sí
- **Cuba:** 5,9 litros de acero inoxidable
- **Cuchilla:** Hojas lisas de acero inoxidable incluidas
- **Limpieza:** Herramienta para limpieza de cuchilla incluida
- **Construcción:** Soporte metálico robusto
- **Referencia:** 24614M

¿Buscas un cutter profesional con temporizador para producciones intensivas?

Este modelo está diseñado para quien necesita trabajar con **volumen alto y procesos repetibles**.

El temporizador permite **automatizar ciclos** y mantener calidad constante en salsas, cremas, purés o masas.

Robot Coupe R 5 - 2V: potencia, precisión y automatización

Su **doble velocidad** y potente motor permiten adaptarse a distintas texturas sin forzar el equipo.

Y lo mejor: **el temporizador reduce errores humanos y tiempos de supervisión**.

Además, la **herramienta de limpieza de cuchilla incluida** facilita el mantenimiento en el día a día.

“¿Y si necesito más capacidad?”

Si bien los 5,9 L son adecuados para muchas cocinas profesionales, si necesitas aún más volumen, **EquipoH te recomendará el modelo R 7 o incluso soluciones con tolva**.

Pero para una producción media-alta, el **R5 - 2V es ideal por su equilibrio entre capacidad, control y precio**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir tu cutter de mesa profesional?

- **Tipo de conexión:** Trifásico 400 V
- **Capacidad de producción:** Alta (5,9 L)
- **Frecuencia de uso:** Intensiva
- **Velocidades:** 2 (1500 y 3000 rpm)
- **Extras incluidos:** Cuchilla, temporizador, sistema de limpieza
- **Perfil profesional:** Cocinas colectivas, restauración organizada, obradores, escuelas, empresas de catering

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el R 5 - 2V permite **estandarizar procesos sin perder precisión**.
Perfecto para chefs que necesitan fiabilidad, rendimiento constante y **automatización parcial** en las tareas repetitivas.

Lo recomendamos a jefes de cocina que quieren ganar tiempo sin sacrificar calidad.

Sobre el fabricante

Robot Coupe es sinónimo de confianza en cocina profesional.

Especialistas en cutters y procesadoras, fabrican en Francia con componentes de alta resistencia.

En EquipoH trabajamos con esta marca porque sabemos que responde.

¿Estás dudando entre este modelo o uno con más capacidad?

Escríbenos en el chat y te ayudamos.

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 280x350x490mm