



Cutter-picadora de mesa **Robot Coupé R5 V.V.**, un cutter con una cuba de 5,5 l. de acero inoxidable que nos permite distintas posibilidades de trabajo: picados, emulsiones, salsas, etc. con una calidad final perfecta y en unos pocos minutos para los preparados más largos. Presenta una cuba con asa y una tapa hermética de policarbonato que permite añadir líquidos o ingredientes durante la fabricación

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

Corta hortalizas de **Robot Coupe**, ideal para hosteleria con distintas posibilidades y de gran calidad.

Tapa de policarbonato que permite añadir líquidos o ingredientes durante la fabricación

Función R-Mix para mezclar sin cortar los productos delicados.

La función R-Mix permite mezclar a una velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa para realizar todo tipo de mezclas para incorporar ingredientes enteros tales como colas de cangrejo de río en terrinas, uvas pasas en bollos, verduras



cortadas en cubitos o macedonias, etc.

Cuchilla de hojas lisas en versión estándar.

Cuchilla con hojas serradas opcionales para todo tipo de picado y amasado.

Cuchilla con hojas dentadas opcionales para picar perejil.

Botones extralisos fáciles de limpiar gracias a un disparador integrado.

Velocidad variable de 300 a 3500 rpm para una mayor flexibilidad de uso.

Cuba inoxidable de 5,5 litros con asa.

- Cutter-picadora de mesa, que permite distintas posibilidades de trabajo: picados, emulsiones y salsas.
- Cuba de acero inoxidable con asa.
- Cuchilla íntegramente de acero inoxidable con hojas lisas demontables.
- Tapa hermética.
- Potencia: 1300 Watts.
- Voltaje: Monofásico 230V.
- Velocidad: variable de 300 a 3500 rpm.
- Función R-Mix: para mezclar sin cortar los productos delicados. Velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa.
- Cuba: 5,5 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 226x304x460mm.
- Peso bruto: 24,5 Kg.

En **EquipoH**, ofrecemos una amplia selección de modelos **cutters de Robot Coupe**, adaptados a diferentes capacidades y volúmenes de trabajo. Nuestro equipo de expertos estará encantado de asesorarte y ayudarte a encontrar el modelo perfecto que se ajuste a tus necesidades específicas.

¿Te ayudamos a elegir el cutter que mejor se adapta a tu empresa? En **EquipoH** estamos al otro lado del teléfono **630.668.204**, al otro lado de la pantalla, en el **chat** que está en la parte inferior derecha de su pantalla, o al otro lado del mail: **contacto@equipoh.com.**

Ficha técnica:

Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 226x304x460mm