



Robot Coupe R 7: cutter de alto rendimiento con cuba inox de 7,5 litros y temporizador.

Pensado para cocinas profesionales de alta producción, colectividades y obradores.

Ideal para quienes necesitan potencia, precisión y fiabilidad en cada servicio.

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

Cuando se trabaja con volúmenes grandes, el equipamiento ya no es una opción: es un aliado. El **Robot Coupe R 7** está diseñado para **responder al ritmo intenso de cocinas profesionales**, colectividades, obradores o comedores escolares. Gracias a su **cuba de 7,5 litros en acero inoxidable** y a su potente **motor trifásico de 1.500 W**, este cutter se convierte en una **solución robusta, versátil y segura** para preparaciones continuas.

Con su **doble velocidad (1.500 y 3.000 rpm)** y **temporizador integrado**, el modelo R 7 permite trabajar tanto emulsiones delicadas como triturados intensivos, con un control total sobre el proceso.

Características técnicas

- **Motor:** Asíncrono trifásico
- **Potencia:** 1.500 W
- **Voltaje:** Trifásico 400 V
- **Velocidades:** 1.500 y 3.000 rpm (doble velocidad para precisión o potencia)
- **Temporizador:** Incluido
- **Función Pulse:** Sí, para mayor control en cortes puntuales
- **Soporte motor:** Base metálica robusta
- **Cuba:** 7,5 litros de acero inoxidable de alta resistencia
- **Cuchilla:** Hoja lisa, desmontable y ajustable - **Incluida**
- **Referencia:** 24658M

¿Necesitas un cutter profesional de gran capacidad, fiable y fácil de usar?

Sabemos lo que es trabajar bajo presión en cocina. Ritmo acelerado, poco tiempo para limpiar y necesidad de **equipos que no fallen jamás**.

El Robot Coupe R 7 responde con:

- **Cuba de gran capacidad** para producciones largas sin interrupciones.
- **Limpieza rápida y segura**, gracias a su diseño totalmente inoxidable.
- **Temporizador programable**, para que puedas seguir con otras tareas sin perder el control.
- **Seguridad total**, con sistema de parada automática y base estable.

Este modelo es ideal para quienes están hartos de máquinas lentas, poco precisas o difíciles de mantener.

Robot Coupe R 7: potencia industrial para cocinas colectivas

No es solo cuestión de potencia. Es la **combinación perfecta entre fuerza, precisión y facilidad de uso**.

Con el R 7 puedes triturar, mezclar, emulsionar o cortar en segundos, sin sobresaltos y con resultados constantes.

El sistema de cuchillas desmontables permite adaptarse a distintas elaboraciones y facilita una limpieza total.

Además, su **diseño 100 % metálico** está pensado para resistir el uso intensivo, día tras día.

“Es más caro que otros cutters del mercado...”

Sí, pero no es comparable. Este no es un cutter doméstico ni un equipo de entrada: Es **una herramienta de producción pensada para años de trabajo diario**. Su temporizador, potencia y fiabilidad compensan con creces la inversión inicial. **Quien lo prueba, no lo cambia.**

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un cutter profesional?

Antes de decidirte por un cutter de este nivel, piensa en:

- **Volumen diario de producción:** ¿cuántos kilos preparas al día?
- **Textura final que necesitas:** desde pastas finas hasta mezclas gruesas.
- **Tipo de cocina:** gastronómica, colectiva, de catering, obrador...
- **Facilidad de limpieza:** la mayoría de equipos de gama baja fallan aquí.
- **Espacio en cocina:** este cutter tiene dimensiones compactas para su capacidad.

¿Por qué lo recomendamos en EquipoH?

Porque el **Robot Coupe R 7 está hecho para profesionales que no se pueden permitir parar**. Lo recomendamos especialmente para:

- Centros educativos o sanitarios con alta rotación.
- Cocinas centrales que abastecen varias unidades.
- Obradores artesanos que elaboran masas, rellenos, salsas o triturados.
- Profesionales que necesitan resultados homogéneos y equipos fáciles de limpiar.

En EquipoH sabemos que comprar barato no siempre es rentable. **Aquí vendemos lo que usaríamos en nuestra propia cocina.**

Sobre el fabricante

Robot Coupe es una marca francesa líder en maquinaria para procesamiento de alimentos. Sus equipos son referencia en el sector por su robustez, eficiencia y fiabilidad.

En EquipoH trabajamos con ellos desde hace años porque **sabemos que cumplen**. Sus recambios están disponibles, el servicio técnico responde, y la calidad no baja.

¿Tienes dudas sobre si el R 7 es el cutter ideal para tu cocina?

Escríbenos en el chat y cuéntanos tu caso.

No vendemos por vender: **prescribimos lo que sabemos que funciona.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 280x350x520mm