

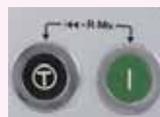


**Nuevo filo de las hojas para una calidad óptima de corte.**



Cuchilla íntegramente de acero inoxidable con hojas lisas desmontables. Hojas serradas y dentadas opcionales.

**Función R-Mix** para mezclar sin cortar los productos delicados en el R5 V.V. y el R6 V.V.



Con **variación de velocidad** (R5 V.V., R6 V.V.), velocidades de **300 a 3500 r.p.m.**





cuchilla lisa  
Estándar



Picados gruesos



Picados finos



Emulsiones salsas



cuchilla serrada  
Opcional

Especial para triturar - Pastelería



Masas



Triturados



cuchilla dentada  
Opcional

Especial para hierbas y especias



Picados de hierbas



Picados de especias

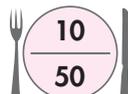
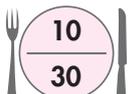
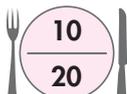
## Posibilidad de trabajo

Modelos	Capacidad de carga máxima				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados	Emulsiones	Masas	Triturados		
R 2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 a 20	1 a 4 mn
R 3 1500	1 kg	1,5 Kg	1 Kg	0,5 Kg	10 a 30	
R 3 3000	1 kg	1,5 Kg	—	0,5 Kg		
R 4 1500 / R 4 / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 Kg	1,5 Kg	0,7 Kg	10 a 50	
R 5 Plus / R 5 V.V.	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 a 80	
R 6 / R 6 V.V.	2,5 kg	3,5 Kg	2,5 Kg	1,5 Kg	20 a 100	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 Kg	4 Kg	2 Kg	20 a 150	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 Kg	5 Kg	3 Kg	50 a 200	

# CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2017

robot coupe®



Cantidad que se puede procesar por operación

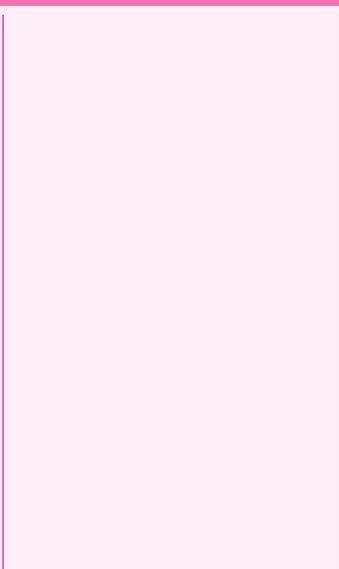
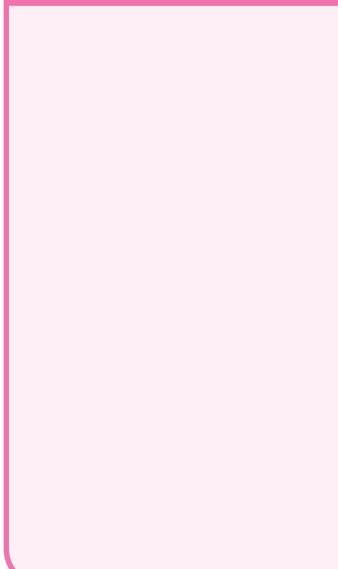
1 kg

1,5 kg

2,5 kg

3 kg

## VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



**3 CUCHILLAS**  
4,5 L



**R 4 V.V.**  
Monofásico

**3 CUCHILLAS**  
5,5 L



**R 5 V.V.**  
Monofásico  
R-Mix®

## 1 VELOCIDAD 3000 rpm

**3 CUCHILLAS**  
2,9 L



**R 2 B**  
Monofásico

**3 CUCHILLAS**  
3,7 L



**R 3-3000**  
Monofásico

## 2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

**3 CUCHILLAS**  
4,5 L



**R 4**  
Trifásico

**3 CUCHILLAS**  
5,5 L



**R 5 Plus**  
Trifásico

## 1 VELOCIDAD 1500 rpm

**3 CUCHILLAS**  
2,9 L



**R 2**  
Monofásico

**3 CUCHILLAS**  
3,7 L

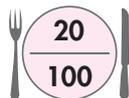


**R 3-1500**  
Monofásico

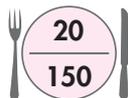
# CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2017

robot coupe®



3,5 kg



5 kg



6 kg

## VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



3 CUCHILLAS

7 L

**R 6 V.V.**  
Monofásico  
R-Mix®



3 CUCHILLAS

8 L

**R 8 V.V.**  
Monofásico  
R-Mix®  
R-Vac® opcional



3 CUCHILLAS

11,5 L

**R 10 V.V.**  
Monofásico  
R-Mix®  
R-Vac® opcional

## 2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



3 CUCHILLAS

7 L

**R 6**  
Trifásico



3 CUCHILLAS

8 L

**R 8**  
Trifásico  
R-Vac® opcional



3 CUCHILLAS

11,5 L

**R 10**  
Trifásico  
R-Vac® opcional

R-Vac®

Función al vacío

R-Mix®

Función de mezcla en rotación inversa



## R 2 B



## R 2



## R 3-1500



## R 3-3000



### R 2 B - R 2 - R 3-1500 - R 3-3000



#### BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono  
Bloque de motor de policarbonato



#### FUNCIÓN CUTTER

Cuchilla lisa incluida en la entrega estándar  
Cuba del cutter, con mango

3  
CUCHILLAS

## R 2 B

2,9 L

Potencia 550 Watts  
Voltaje Monofásico 230 V  
Velocidad 1500 rpm  
Cuba de policarbonato 2,9 litros  
Función pulsador  
Dimensiones (AxPxAl) 200 x 280 x 350 mm  
Peso bruto 10,5 Kg

Ref. 22113 - R 2 B 230V/50/1

755 €

## R 2

2,9 L

Potencia 550 Watts  
Voltaje Monofásico 230 V  
Velocidad 1500 rpm  
Cuba del cutter de acero inoxidable 2,9 litros  
Dimensiones (AxPxAl) 200 x 280 x 350 mm  
Peso bruto 10,5 Kg

Ref. 22100 - R 2 230V/50/1

955 €

## R 3-1500

3,7 L

Potencia 650 Watts  
Voltaje Monofásico 230 V  
Velocidad 1500 rpm  
Cuba del cutter de acero inoxidable 3,7 litros  
Dimensiones (AxPxAl) 210 x 320 x 400 mm  
Peso bruto 11,2 Kg

Ref. 22382 - R 3-1500 230V/50/1

1 295 €

## R 3-3000

3,7 L

Potencia 650 Watts  
Voltaje Monofásico 230 V  
Velocidad 3000 rpm  
Cuba del cutter de acero inoxidable 3,7 litros  
Dimensiones (AxPxAl) 210 x 320 x 400 mm  
Peso bruto 13,1 Kg

Ref. 22388 - R 3-3000 230V/50/1

1 515 €

OPCIONES	R 2		R 3	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27138	98	27288	98
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27061	98	27287	98
Cuchilla lisa suplementaria	27055	82	27286	82

# CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2017

robot coupe®

## R 4 - R 4 V.V.



### BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono  
Bloque motor metálico  
Función pulsador

**3**  
CUCHILLAS **4,5 L**



### FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter de 4,5 litros, de acero inoxidable, con mango  
Cuchilla lisa incluida en la entrega estándar

## R 4

Potencia	900 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA)	226 x 304 x 440 mm
Peso bruto	17,6 Kg

Ref. **22437** - R 4 400V/50/3

**1 535 €**

## R 4 V.V.

Potencia	1000 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 300 a 3500 rpm
Dimensiones (AxPxA)	226 x 304 x 460 mm
Peso bruto	17 Kg

Ref. **22441** - R 4 V.V. 230V/50-60/1

**1 935 €**

R 4



R 4 V.V.



OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27346	98
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27345	98
Cuchilla lisa suplementaria	27344	82

R 5 Plus



## R 5 - R 5 V.V.



### BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono  
Bloque motor metálico



5,5 L



### FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter de 5,5 litros, de acero inoxidable, con mango  
Cuchilla 2 hojas lisas incluida en la entrega estándar

## R 5 Plus

Potencia	1 200 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	1 500 y 3 000 rpm
Dimensiones (AxPxA)	280 x 350 x 490 mm
Peso bruto	23,5 Kg

Ref. **24309 - R 5 Plus** 400V/50/3

**2 140 €**

R 5 V.V.



## R 5 V.V.

Potencia	1 300 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 300 a 3 500 rpm
R-Mix	velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa
Dimensiones (AxPxA)	226 x 304 x 460 mm
Peso bruto	24,5 Kg

Ref. **24336 - R 5 V.V.** 230V/50-60/1

**R-MIX®**

**2 560 €**

### OPCIONES

	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27121	156
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27351	156
Cuchilla lisa suplementaria	27120	139

# CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2017

robot coupe®

## R 6 - R 6 V.V.



### BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono  
Función pulsador  
Bloque motor metálico



### FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter de 7 litros, de acero inoxidable, con mango  
Cuchilla lisa incluida en la entrega estándar

## R 6

Potencia	1300 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA)	280 x 350 x 520 mm
Peso bruto	24,8 Kg

Ref. **24314 - R 6 400V/50/3**

**2 490 €**

R 6



## R 6 V.V.

Potencia	1500 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	variable de 300 a 3500 rpm
R-Mix	velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa
Dimensiones (AxPxA)	280 x 350 x 520 mm
Peso bruto	25,7 Kg

Ref. **24304 - R 6 V.V. 230V/50-60/1**

R-MIX®

R 6 V.V.



### OPCIONES

	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27125	312
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27352	312
Cuchilla lisa suplementaria	27124	300
Hoja serrada inferior (la unidad)	49162	48
Hoja serrada superior (la unidad)	49163	48
Hoja lisa inferior (la unidad)	49160	43
Hoja lisa superior (la unidad)	49161	43
Hoja dentada superior (la unidad)	49164	48
Hoja dentada inferior (la unidad)	49165	48



**Tapa transparente GRAN VISIÓN**, para un control permanente y fácil del trabajo realizado. Puede lavarse en lavavajillas.



**Hojas serradas opcionales** para las operaciones de triturado y amasado.

Posibilidad de **añadir líquidos** u otros ingredientes durante la preparación.



**Cuba de acero inoxidable** con mango.



**Hojas dentadas opcionales** para picar perejil.

**Sobreelevación central de la chimenea** para preparaciones líquidas.



**Nuevo filo de hojas patentado** que garantiza un corte óptimo y una regularidad absoluta.



## AL VACIO



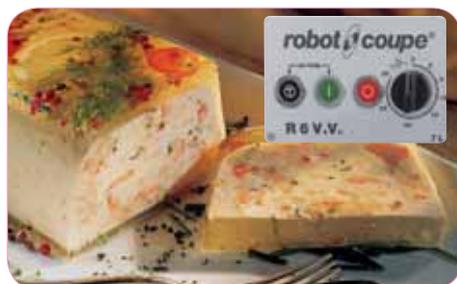
El dispositivo **R-VAC**, incorporado a los modelos R8 y R10, permite realizar preparaciones al vacío, para obtener resultados de una calidad incomparable en todo tipo de preparaciones tales como mousses de pescado, rellenos finos, terrinas de verduras, foie, cremas, etc.:

Las ventajas de las preparaciones realizadas al vacío son:

- mejor conservación,
- mejor presentación,
- mejor potenciación del aroma y el sabor,
- mejor cocción.

## FUNCION R-MIX®

PARA LOS R 5 V.V., R 6 V.V., R 8 V.V., R 10 V.V., R 15 V.V., R 20 V.V.



- Para mezclar sin cortar los productos delicados.
- La función R-Mix permite mezclar a una velocidad variable de 60 a 500 r.p.m. 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.



## MINI-CUBA SUPLEMENTARIA OPCIONAL

Ref. 27374 - Cuba de 3,5 litros de inox R8, cuchilla lisa de inox incluida	634 €
Ref. 27375 - Cuba de 4,5 litros de inox R10-R15, cuchilla lisa de inox incluida	695 €
Ref. 27107 - Cuchilla serrada	243 €
Ref. 27106 - Cuchilla lisa suplementaria	233 €
Ref. 101801 - Hoja serrada	43 €
Ref. 101800 - Hoja lisa	38 €

# CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2017

robot coupe®

## R 8 - R 8 SV - R 8 V.V.



### BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono  
Función pulsador



### FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter de 8 litros, de acero inoxidable, con asas  
Tapa gran visión  
Cuchilla 2 hojas lisas incluida en la entrega estándar

## R 8

Potencia 2200 Watts  
Voltaje Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 y 3000 rpm  
Dimensiones (AxPxA) 315 x 545 x 585 mm  
Peso bruto 44,9 Kg

Ref. **21291 - R 8 400V/50/3**

**3 595 €**

## R 8 SV

Potencia 2200 Watts  
Voltaje Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 y 3000 rpm  
Dispositivo R-Vac® para la función al vacío  
Bomba de vacío opcional  
Dimensiones (AxPxA) 315 x 545 x 585 mm  
Peso bruto 46,5 Kg

Ref. **2040 - R 8 SV 400V/50/3**

**R-VAC®**

**5 320 €**

## R 8 V.V.

Potencia 2200 Watts  
Voltaje Monofásico 230 V  
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm  
R-Mix velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa  
Dimensiones (AxPxA) 315 x 545 x 585 mm  
Peso bruto 46,6 Kg

Ref. **21285 - R 8 V.V. 230/50-60/1**

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A



**R-MIX®**

**4 320 €**



R 8



R 8 V.V.



OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada 2 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27383	437
Cuchilla dentada 2 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	27385	437
Cuchilla lisa 2 hojas suplementaria	27381	432
Hoja serrada	59281	70
Hoja dentada	59282	70
Hoja lisa	59280	65

Ref. **29996** - Dispositivo R-VAC® para R 8, R 10, R 15 and R 20

**1 765 €**

Ref. **69012** - Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h

**2 985 €**


**R 10**
**R 10 V.V.**

## R 10 - R 10 SV - R 10 V.V.



### BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono  
Función pulsador

**3**  
CUCHILLAS

**11,5 L**



### FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter de 11,5 litros, de acero inoxidable, con asas  
Tapa gran visión  
Cuchilla 3 hojas lisas incluida en la entrega estándar

## R 10

Potencia 2600 Watts  
Voltaje Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 y 3000 rpm  
Dimensiones (AxPxA) 345 x 560 x 660 mm  
Peso bruto 49,7 Kg

Ref. **21391 - R 10 400V/50/3**

**4 530 €**

## R 10 SV

Potencia 2600 Watts  
Voltaje Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 y 3000 rpm  
Dispositivo R-Vac® para la función al vacío  
Bomba de vacío opcional  
Dimensiones (AxPxA) 345 x 560 x 660 mm  
Peso bruto 51,3 Kg

Ref. **2044 - R 10 SV 400V/50/3**

**R-VAC®**

**6 290 €**

## R 10 V.V.

Potencia 2600 Watts  
Voltaje Monofásico 230 V  
Velocidad variable de 300 a 3500 rpm  
R-Mix velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa  
Dimensiones (AxPxA) 345 x 560 x 660 mm  
Peso bruto 50,6 Kg

Ref. **21385 - R 10 V.V. 230/50-60/1**

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A



**R-MIX®**

**5 440 €**



### OPCIONES

	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27384	475
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	27386	475
Cuchilla lisa 3 hojas suplementaria	27382	463
Hoja serrada	59281	70
Hoja dentada	59282	70
Hoja lisa	59280	65

Ref. **29996** - Dispositivo R-VAC® para R 8, R 10, R 15 and R 20

**1 765 €**

Ref. **69012** - Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h

**2 985 €**



Tapa de **policarbonato transparente** para un control más satisfactorio de las preparaciones en curso de realización. Tapa **hermética** que se cierra con un simple movimiento. **Tapa y junta que se desmontan** rápidamente para una limpieza a fondo.



**Limpiatapa** Para limpiar el interior de la tapa y garantizar así una visibilidad perfecta durante la preparación.



**Panel de control**  
**Minutero** de 0 a 15 minutos. **Botones de mando a nivel en acero inoxidable.** Mando por **impulsos** para una mejor precisión de corte.



**Palanca de bloqueo de la cuba**  
Ergonómica que permite inclinar la cuba en posición intermedia y de modo horizontal.



**Cuchilla**  
Una exclusividad Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos elaborados.



**Bastidor**  
Estructura de acero inoxidable. Perfecta estabilidad de la máquina y una utilización totalmente segura. Ocupa poco espacio. Limpieza sencilla.



**Ruedas (opcionales)**  
3 ruedas escamoteables para un desplazamiento sencillo que permiten la limpieza de la superficie de trabajo.



**3 ruedas retráctiles incluidas**  
- Para desplazar fácilmente la máquina en la cocina  
- Limpieza fácil de la superficie bajo la máquina



# CUTTERS VERTICALES

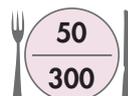
2017 **robot coupe®**



Cantidad que se puede procesar por operación



3 a 9 kg



3 a 12 kg



4 a 14 kg

## VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



3 CUCHILLAS

15 L

**R 15 V.V.**

Trifásico

R-Mix®

R-Vac® opcional



3 CUCHILLAS

20 L

**R 20 V.V.**

Trifásico

R-Mix®

R-Vac® opcional

## 2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



3 CUCHILLAS

15 L

**R 15**

Trifásico

R-Vac® opcional



3 CUCHILLAS

20 L

**R 20**

Trifásico

R-Vac® opcional



3 CUCHILLAS

23 L

**R 23**

Trifásico

R-Vac®

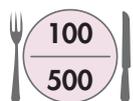
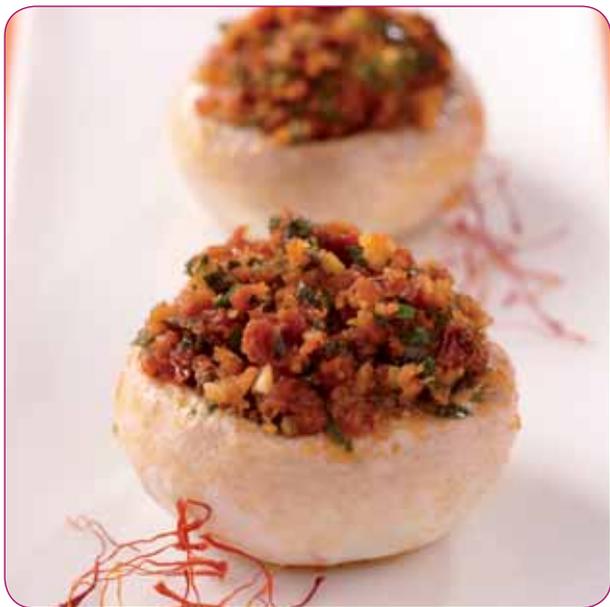
Función al vacío

R-Mix®

Función de mezcla en rotación inversa

# CUTTERS VERTICALES

2017 **robot coupe®**



4 a 17 kg



6 a 27 kg



6 a 36 kg

## 2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm



3 CUCHILLAS

28 L

**R 30**  
Trifásico



3 CUCHILLAS

45 L

**R 45**  
Trifásico



3 CUCHILLAS

60 L

**R 60**  
Trifásico



**Lisa**  
Estándar



Picados gruesos



Picados finos



Emulsiones salsas



**Serrada**  
Opcional

Especial para triturar - Pastelería



Masas



Triturados



**Dentada**  
Opcional

Especial para hierbas y especias



Picados de hierbas



Picados de especias

## Capacidad de trabajo

Modelos	Capacidad máxima de carga				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados grueso	Emulsiones	Masas	Triturados		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 Kg	7 Kg	5 Kg	50 a 250	1 a 4 mn
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 Kg	10 Kg	6 Kg	50 a 300	
R 23	10 kg	14 Kg	11,5 kg	7 Kg	100 a 400	
R 30 / R 30 V.V.	12 kg	17 Kg	14 Kg	8,5 Kg	100 a 500	
R 45 / R 45 V.V.	18 kg	27 Kg	22,5 Kg	13,5 Kg	200 a 1000	
R 60	25 kg	36 Kg	30 Kg	18 Kg	300 a 3000	

## R 15 - R 15 SV - R 15 V.V.



### BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono  
Función pulsador

3  
CUCHILLAS

15 L



### FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter de 15 litros, de acero inoxidable, con asas  
Cuchilla 3 hojas lisas incluida en la entrega estándar  
Cuba pequeña de 4 litros disponible opcionalmente

## R 15

Potencia	3000 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA)	370 x 615 x 680 mm
Peso bruto	58,7 Kg

Ref. **51491** - R 15 400V/50/3

5 390 €

## R 15 SV

Potencia	3000 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 y 3000 rpm
Dispositivo R-Vac®	para la función al vacío
Bomba de vacío	opcional
Dimensiones (AxPxA)	370 x 615 x 680 mm
Peso bruto	60,3 Kg

Ref. **2048** - R 15 SV 400V/50/3

R-VAC®

7 155 €

## R 15 V.V.

Potencia	3000 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	variable de 300 a 3500 rpm
R-Mix	velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa
Dimensiones (AxPxA)	370 x 615 x 680 mm
Peso bruto	57,9 Kg

Ref. **51487** - R 15 V.V. 380-480 V / 50-60/3

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A



R-MIX®

6 665 €



R 15



R 15 V.V.

OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	57098	561
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	57099	561
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57097	551
Hoja serrada	59393	70
Hoja dentada	59359	70
Hoja lisa	59392	65



Ref. **29996** - Dispositivo R-VAC® para R 8, R 10, R 15 and R 20

1 765 €

Ref. **69012** - Bomba de vacío de 550 W - 16 m<sup>3</sup>/h

2 985 €



## R 20 - R 20 SV - R 20 V.V.



### BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono  
Función pulsador

3  
CUCHILLAS

20 L



### FUNCIÓN CUTTER

Cuba del cutter de 20 litros, de acero inoxidable, con asas  
Cuchilla 3 hojas lisas incluida en la entrega estándar

## R 20

Potencia 4400 Watts  
Voltaje Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 y 3000 rpm  
Dimensiones (AxPxA) 380 x 630 x 760 mm  
Peso bruto 72,3 Kg

Ref. 51591 - R 20 400V/50/3

6 220 €

## R 20 SV

Potencia 4400 Watts  
Voltaje Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 y 3000 rpm  
Dispositivo R-Vac® para la función al vacío  
Bomba de vacío opcional  
Dimensiones (AxPxA) 380 x 630 x 760 mm  
Peso bruto 73,9 Kg

Ref. 2052 - R 20 SV 400V/50/3

R-VAC®

7 965 €

## R 20 V.V.

Potencia 4400 Watts  
Voltaje Trifásico 400 V  
Velocidad Variable de 300 a 3500 rpm  
R-Mix Velocidad variable de 60 a 500 rpm en rotación inversa  
Dimensiones (AxPxA) 380 x 630 x 760 mm  
Peso bruto 70,2 Kg

Ref. 51587 - R 20 V.V. 400V/50/3

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A



R-MIX®

7 815 €



OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	57098	561
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	57099	561
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57097	551
Hoja serrada	59393	70
Hoja dentada	59359	70
Hoja lisa	59392	65

# CUTTERS VERTICALES

2017

robot coupe®

## R 23 - R 30



### BLOQUE MOTOR

Máquina de acero inoxidable



3 CUCHILLAS



### FUNCIÓN CUTTER

Placa de mandos IP 65 con un temporizador digital  
Tapa de policarbonato transparente  
Cuchilla 3 hojas lisas de acero inoxidable incluida en la entrega estándar  
Limpiatapa

## R 23

23 L

Potencia 4500 Watts  
Voltaje Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 y 3000 rpm  
Cuba del cutter 23 litros desmontable e inclinable  
Dimensiones (AxPxA) 700 x 600 x 1250 mm  
Peso bruto 140 Kg

Ref. 51331C - R 23 400V/50/3

11 025 €

## R 30

28 L

Potencia 5400 Watts  
Voltaje Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 y 3000 rpm  
Cuba del cutter 28 litros desmontable e inclinable  
Dimensiones (AxPxA) 720 x 600 x 1250 mm  
Peso bruto 148,4 Kg

Ref. 52331C - R 30 400V/50/3

13 335 €



3 ruedas retráctiles incluidas

3 ruedas retráctiles incluidas

OPCIONES	R 23		R 30	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	57070	806	57075	864
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	57072	781	57077	839
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57069	760	57074	816
Hoja serrada	118294	133	118286	149
Hoja dentada	118292	117	118241	133
Hoja lisa	118217	122	117950	133

Modelos con vacío disponibles sobre pedido



CUTTERS VERTICALES

R 45



3 ruedas retráctiles incluidas

## R 45 - R 60



### BLOQUE MOTOR

Máquina de acero inoxidable



### FUNCIÓN CUTTER

Placa de mandos IP 65 con un temporizador digital

Tapadera de policarbonato transparente

Cuchilla 3 hojas lisas de acero inoxidable incluida en la entrega estándar

Limpia tapa

**3**  
CUCHILLAS

## R 45

45 L

Potencia 10000 Watts  
 Voltaje Trifásico 400 V  
 Velocidades 1500 y 3000 rpm  
 Cuba del cutter 45 litros desmontable e inclinable  
 Dimensiones (AxPxA) 760 x 600 x 1400 mm  
 Peso bruto 194,8 Kg

Ref. **53331C - R 45** 400V/50/3

**17 635 €**

R 60



3 ruedas retráctiles incluidas

## R 60

60 L

Potencia 11000 Watts  
 Voltaje Trifásico 400 V  
 Velocidades 1500 y 3000 rpm  
 Cuba del cutter 60 litros desmontable e inclinable  
 Dimensiones (AxPxA) 810 x 600 x 1400 mm  
 Peso bruto 201,2 Kg

Ref. **54331C - R 60** 400V/50/3

**26 480 €**



OPCIONES	R 45		R 60	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	57082	<b>887</b>	57092	<b>1 265</b>
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	57084	<b>864</b>	57095	<b>1 239</b>
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57081	<b>839</b>	57091	<b>1 220</b>
Hoja serrada	118287	<b>149</b>	118290	<b>185</b>
Hoja dentada	118243	<b>144</b>	118245	<b>179</b>
Hoja lisa	117952	<b>133</b>	117954	<b>174</b>