

CUTTERS



¡INDISPENSABLE EN PASTELERÍA Y EN COCINA!

El asistente ideal del chef gracias a su cuchilla de fondo de cuba - una exclusividad de Robot-Coupe. Realice todas sus preparaciones, en cantidades pequeñas o grandes, pulsando simplemente un botón: salsas, carnes picadas, pescados, cebollas o hierbas y especias, amasados, triturados de frutos secos o chocolate, almendras garapiñadas, etc.



CUTTERS

DE MESA

TAPA

Posibilidad de añadir líquidos u otros ingredientes durante la preparación.

CUBA

7 l: para ganar tiempo aumentando la cantidad trabajada.

ASA ERGONÓMICA

Para poder manipular la cuba fácilmente.

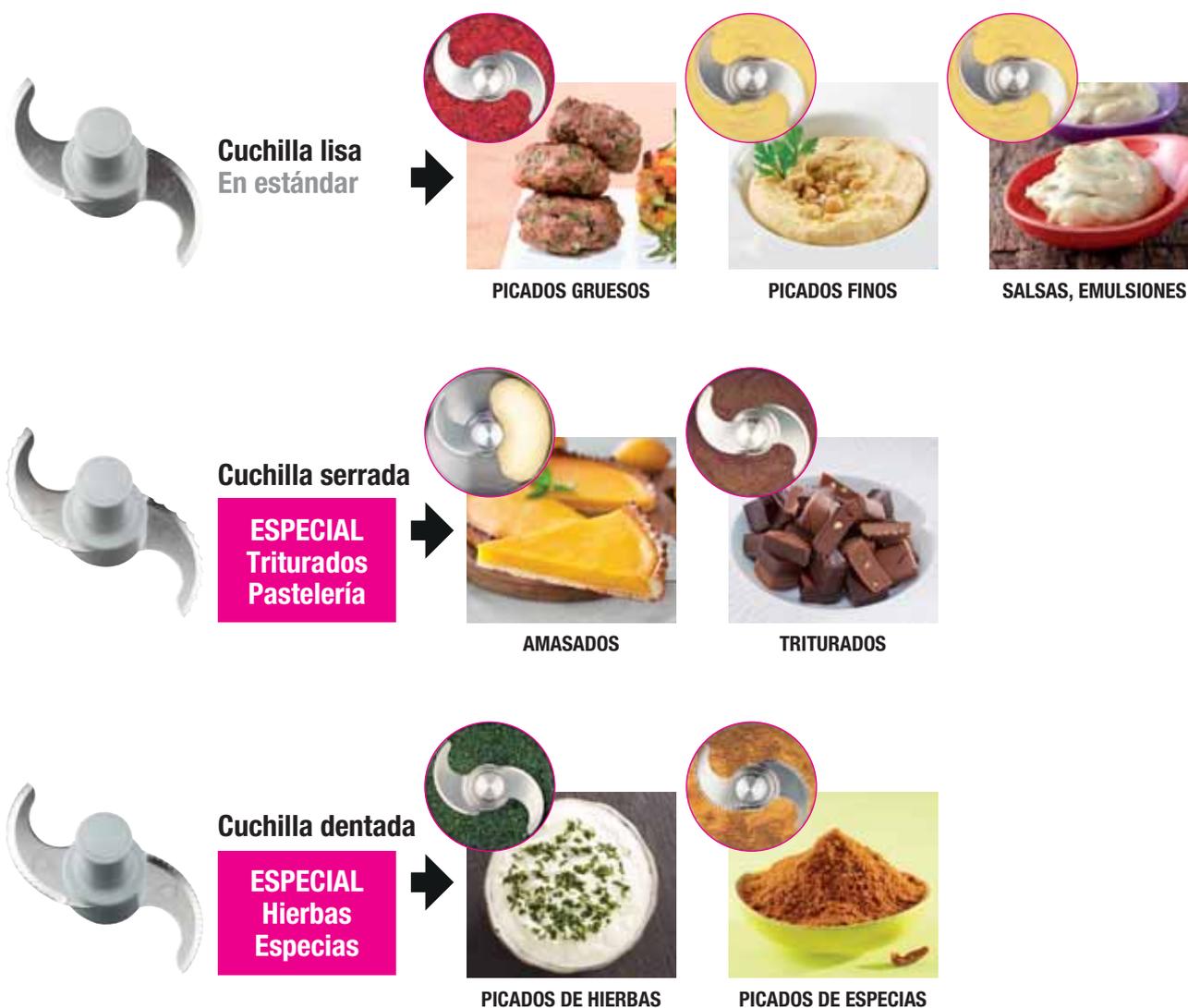


INNOVACIÓN

CUCHILLA DE FONDO DE CUBA

Para trabajar tanto pequeñas como grandes cantidades. Totalmente inoxidable, con hojas lisas desmontables. Hojas serradas y dentadas opcionalmente.

Modelos con **variación de velocidad:** de 300 a 3500 rpm para una mayor suavidad de uso y una mayor variedad de aplicaciones.



FUNCIÓN R-MIX ^{R-Mix®}

En los R 5 V.V., R 6 V.V., R 8 V.V., R 10 V.V.

- Para mezclar sin cortar los productos delicados.
- La función **R-Mix®** permite mezclar a **velocidad variable, de 60 a 500 rpm**, y en rotación inversa, para realizar todas sus mezclas con pedazos de carnes, incorporar ingredientes enteros, como colas de cangrejo de río en las terrinas de pescado, uvas pasas en los bizcochos, brunoises o macedonias de hortalizas, etc...



CUTTER DE MESA



Cantidades* : 1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 4 V.V.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4,5 L



• Monofásico

R 5 V.V.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5,5 L



• Monofásico
• R-Mix®

1 VELOCIDAD - 3000 rpm

R 2 B

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2,9 L



• Monofásico

R 3-3000

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L



• Monofásico

R 4 - 2V

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4,5 L



• Trifásico

R 5 - 2V

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5,5 L



• Trifásico

1 VELOCIDAD - 1500 rpm

R 2

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2,9 L



• Monofásico

R 3

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L



• Monofásico

* Cantidades máximas trabajadas por operación



3,5 kg



5 kg



6 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 6 V.V.



- Monofásico
- R-Mix®



7 L

R 8 V.V.



- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®



8 L

R 10 V.V.



- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®



11,5 L

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 6



- Trifásico



7 L

R 8



- Trifásico
- R-Vac®



8 L

R 10



- Trifásico
- R-Vac®



11,5 L

R-Vac® : Función al vacío opcional

R-Mix® : Función de mezcla en rotación inversa

POSIBILIDADES DE TRABAJO

Modelos	Capacidades de carga máximas				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados (hasta)	Emulsiones (hasta)	Pastas* (hasta)	Triturados (hasta)		
R 2 / R 2 B	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 a 20	1 a 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 a 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 a 30	
R 4 - 1V/R 4 - 2V/R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 a 50	
R 5 - 1V/R 5 - 2V/R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 a 80	
R 6 / R 6 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 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	

* Cantidad de masa fermentada hidratada al 60%

Vea todos los modelos de suelo en la página 88

CUTTER DE MESA



R 2

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cuba	2,9 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

R 2 B

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cuba	2,9 L de policarbonato
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

R 3

Motor asíncrono	✓
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cuba	3,7 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

Elija su modelo:

R 2	Ref.	€
R 2 230V/50/1	22100	990

R 2 B	Ref.	€
R 2 B 230V/50/1	22113	780

R 3 - 1500	Ref.	€
R 3-1500 230V/50/1	22382	1 340

Elija sus opciones:



Opciones	R 2		R 3	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial para triturar - Pastelería	27138	102	27288	102
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27061	102	27287	102
Cuchilla lisa adicional	27055	86	27286	86
Soporte mural para cuchilla	107810	32	107810	32



R 3 - 3000

Motor asíncrono	✓
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	3000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	
Cuba	3,7 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas



R 4 - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	900 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas



R 4 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1000 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm - 3500 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

Elija su modelo:

R 3 - 3000	Ref.	€
R 3-3000 230V/50/1	22388	1 570

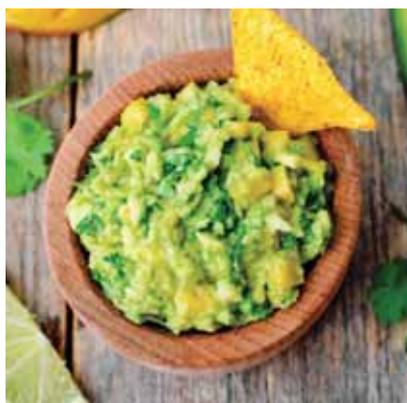
R 4 - 2V	Ref.	€
R 4 - 2V 400V/50/3	22437	1 590

R 4 V.V.	Ref.	€
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	2 005

Elija sus opciones:



R 4 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial para triturar - Pastelería	27346	102
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27345	102
Cuchilla lisa adicional	27344	86
Soporte mural para cuchilla	107810	32



CUTTER DE MESA



R 5 - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
R-Mix®	-



R 5 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
R-Mix®	✓

Elija su modelo:

R 5 - 2V	Ref.	€
R 5 - 2V 400V/50/3	24309	2 220

R 5 V.V.	Ref.	€
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24336	2 650

Elija sus opciones:



R 5 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada Especial para triturar - Pastelería	27121	163
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27351	163
Cuchilla lisa adicional	27120	145



R 6

Motor asincrónico	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
R-Mix®	-



R 6 V.V.

	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
R-Mix®	✓

Elija su modelo:

R 6	Ref.	€
R 6 400V/50/3	24314	2 580

R 6 V.V.	Ref.	€
R 6 V.V. 230V/50-60/1	24304	3 090

Elija sus opciones:



R 6 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable Especial para triturar - Pastelería	27125	324
Cuchilla dentada inoxidable Especial para hierbas y especias	27352	324
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27124	311
Hoja serrada inferior	49162	50
Hoja serrada superior	49163	50
Hoja lisa inferior	49160	45
Hoja lisa superior	49161	45
Hoja dentada inferior	49164	50
Hoja dentada superior	49165	50

CUTTER DE MESA



R 8

Motor asíncrono	✓
Potencia	2200 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 2 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 8 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	2200 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 2 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 8 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	2200 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 2 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	No
R-Vac®*	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 8	Ref.	€
R 8 400V/50/3	21291	3 720

R 8 V.V.	Ref.	€
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	4 470

R 8 SV	Ref.	€
R 8 SV 400V/50/3	2040	5 505



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:



R 8 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 2 hojas Especial para triturar - Pastelería	27383	453
Cuchilla dentada inoxidable de 2 hojas Especial para hierbas y especias	27385	453
Cuchilla lisa inoxidable de 2 hojas adicional	27381	448
Hoja serrada	59281	74
Hoja dentada	59282	74
Hoja lisa	59280	69
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 829
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091



Minicuba adicional opcional	Ref.	€
Cuba de 3,5 litros de acero inoxidable R 8 Cuchilla lisa inoxidable	27374	657
Cuchilla serrada inoxidable	27107	252
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106	242
Hoja serrada	101801S	45
Hoja lisa	101800S	40

* Descubra la función R-Vac® en la página 87



R 10

Motor asíncrono	✓
Potencia	2600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac® *	-



R 10 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	2600 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	✓
R-Vac® *	-



R 10 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	2600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac® *	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 10	Ref.	€
R 10 400V/50/3	21391	4 690

R 10 V.V.	Ref.	€
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	5 635

R 10 SV	Ref.	€
R 10 SV 400V/50/3	2044	6 510

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:



R 10 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	27384	493
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	27386	493
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	27382	481
Hoja serrada	59281	74
Hoja dentada	59282	74
Hoja lisa	59280	69
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 829
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091



Minicuba adicional opcional	Ref.	€
Cuba de 4,5 litros de acero inoxidable R 10-R 15 Cuchilla lisa inoxidable	27375	720
Cuchilla serrada inoxidable	27107	252
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106	242
Hoja serrada	101801S	45
Hoja lisa	101800S	40

* Descubra la función R-Vac® en la página 87

VOLVER AL RESUMEN

CUTTERS VERTICALES

DE SUELO

PANEL DE MANDOS

Temporizador de 0 a 15 minutos, botones de mando táctiles de acero inoxidable y mando por impulsos para una mejor precisión de corte.

Tapa hermética transparente que se ajusta fácilmente de un solo movimiento.
Tapa y junta de fácil y rápido desmontaje

LIMPIADOR DE TAPA

Para garantizar una visibilidad perfecta durante la preparación.

PALANCA DE BLOQUEO DE LA CUBA

Ergonómica, permite inclinar la cuba en posición intermedia y horizontal.

INNOVACIÓN

CUCHILLA INOXIDABLE DE FONDO DE CUBA

Nuevo perfil de hoja, con patente Robot-Coupe, para una calidad de corte óptima.

BASTIDOR INOXIDABLE

Construcción totalmente inoxidable con un sistema de 3 pies de amplias dimensiones, para una estabilidad perfecta, ocupando poco espacio y de limpieza fácil.

RUEDAS INCLUIDAS

3 ruedas retráctiles para un desplazamiento y una limpieza fáciles.

CUBA INOXIDABLE
Cuba basculante y amovible, para facilitar las operaciones de vaciado.

3 CUCHILLAS PARA UN RESULTADO ÓPTIMO



Cuchilla lisa estándar

PICADOS GRUESOS

PICADOS FINOS

SALSAS, EMULSIONES

Cuchilla serrada

ESPECIAL Triturados Pastelería

AMASADOS

TRITURADOS

Cuchilla dentada

ESPECIAL Hierbas Especias

PICADOS DE HIERBAS

PICADOS DE ESPECIAS

INNOVACIÓN

FUNCIÓN R-MIX R-Mix®

En los R 15 V.V., R 20 V.V.

- Para mezclar sin cortar los productos delicados.
- La función **R-Mix®** permite mezclar a **velocidad variable, de 60 a 500 rpm**, y en rotación inversa, para realizar todo tipo de mezclas de trozos de carnes y para incorporar ingredientes enteros, como colas de cangrejo de río en las terrinas, uvas pasas en los bizcochos, brunoises o macedonias de hortalizas, etc.



FUNCIÓN AL VACÍO R-Vac®

El dispositivo **R-VAC®**, permite trabajar al vacío para tener resultados de una calidad incomparable con todo tipo de preparación, como mousses de pescado, rellenos finos, terrinas de hortalizas, bloques de foie gras, ganaches, etc.

Ventajas del trabajo al vacío:

- Mejor conservación
- Mejor presentación
- Mejor desarrollo de los aromas y sabores
- Mejor cocción



CUTTERS VERTICALES DE SUELO



Cantidades* :



3 a 9 kg



3 a 12 kg



4 a 14 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 15 V.V.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

15 L



- Trifásico
- R-Mix®
- R-Vac®

R 20 V.V.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

20 L



- Trifásico
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 15

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

15 L



- Trifásico
- R-Vac®

R 20

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

20 L



- Trifásico
- R-Vac®

R 23

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

23 L



- Trifásico

R-Vac® : Función al vacío opcional

Vea todos los modelos de suelo en la página 78

* Cantidades trabajadas por operación



4 a 17 kg



6 a 27 kg



6 a 36 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 30 V.V.



28 L

- Trifásico
- R-Mix®

R 45 V.V.



45 L

- Trifásico
- R-Mix®

Modelos al vacío disponibles:

- R 23 SV
- R 30 SV
- R 45 SV
- R 60 SV

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 30



28 L

- Trifásico

R 45



45 L

- Trifásico

R 60



60 L

- Trifásico

R-Mix® : Función de mezcla en rotación inversa

POSIBILIDADES DE TRABAJO

Modelos	Capacidades de carga máximas				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados (hasta)	Emulsiones (hasta)	Pastas* (hasta)	Triturados (hasta)		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	50 a 250	1 a 4 mn
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	50 a 300	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	100 a 400	
R 30 / R 30 V.V.	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	100 a 500	
R 45 / R 45 V.V.	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	200 a 1 000	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	300 a 3 000	

* Cantidad de masa fermentada hidratada al 60 %

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 15

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 15 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 380 V - 480 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 15 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 15	Ref.	€
R 15 400V/50/3	51491	5 580

R 15 V.V.	Ref.	€
R15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	6 900

R 15 SV	Ref.	€
R 15 SV 400V/50/3	2048	7 410

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

R 15 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57098	582
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57099	582
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57097	572
Hoja serrada	59393	74
Hoja dentada	59359	74
Hoja lisa	59392	69
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 829
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091



Minicuba adicional opcional	Ref.	€
Cuba de 4,5 litros de acero inoxidable R 15, cuchilla lisa inoxidable incluida	27375	720
Cuchilla serrada inoxidable	27107	252
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106	242
Hoja serrada	101801S	45
Hoja lisa	101800S	40



R 20

Motor asíncrono	✓
Potencia	4400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	20 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac® *	-

R 20 V.V.

✓
4400 W
Trifásico 380 V - 480 V
300 rpm a 3500 rpm
✓
20 l de acero inoxidable
Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
✓
-

R 20 SV

✓
4400 W
Trifásico 400 V
1500 rpm - 3000 rpm
✓
20 l de acero inoxidable
Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
-
✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 20	Ref.	€
R 20 400V/50/3	51591	6 440

R 20 V.V.	Ref.	€
R20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	8 090

R 20 SV	Ref.	€
R 20 SV 400V/50/3	2052	8 245

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

R 20 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57098	582
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57099	582
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57097	572
Hoja serrada	59393	74
Hoja dentada	59359	74
Hoja lisa	59392	69
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 829
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 23

Motor asíncrono	✓
Potencia	4500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	23 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-

Elija su modelo:

R 23	Ref.	€
R 23 400V/50/3	51331C	11 415

R 23 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	4500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	23 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	✓ (bomba de vacío opcional)

R 23 SV	Ref.	€
R 23 SV 400V/50/3	2100C	13 980

Elija sus opciones:

Carrito ajustable de 3 alturas GN 1/1
Entregado sin recipiente

R 23 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57070	836
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57072	809
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57069	788
Hoja serrada	118294S	139
Hoja dentada	118292S	122
Hoja lisa	118217S	127
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	746
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091



R 30

Motor asíncrono	✓
Potencia	5400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	✓
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	28 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-



R 30 SV

✓
5400 W
Trifásico 400 V
1500 rpm - 3000 rpm
✓
✓
28 l de acero inoxidable
✓
Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
✓
✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 30	Ref.	€
R 30 400V/50/3	52331C	13 805

R 30 SV	Ref.	€
R30 SV 400V/50/3	2102C	16 875



Escanee este código QR para ver el cutter en acción.

Elija sus opciones:

R 30 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57075	896
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57077	869
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57074	846
Hoja serrada	118286S	155
Hoja dentada	118241S	139
Hoja lisa	117950S	139
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	746
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 45

Motor asíncrono	✓
Potencia	10000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	45 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-



R 45 SV

	✓
Potencia	10000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	45 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 45	Ref.	€
R 45 400V/50/3	53331C	18 260

R 45 SV	Ref.	€
R45 SV 400V/50/3	2104C	21 400

Elija sus opciones:

R 45 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57082	919
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57084	896
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57081	869
Hoja serrada	118287S	155
Hoja dentada	118243S	150
Hoja lisa	117952S	139
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	746
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091



R 60

Motor asíncrono	✓
Potencia	11000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	✓
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	60 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-

Elija su modelo:

R 60	Ref.	€
R 60 400V/50/3	54331C	27 415

R 60 SV

✓
11000 W
Trifásico 400 V
1500 rpm - 3000 rpm
✓
✓
60 l de acero inoxidable
✓
Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
✓
✓ (bomba de vacío opcional)

R 60 SV	Ref.	€
R60 SV 400V/50/3	2106C	30 650



Elija sus opciones:

R 60 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57092	1 311
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57095	1 283
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57091	1 264
Hoja serrada	118290S	192
Hoja dentada	118245S	186
Hoja lisa	117954S	181
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	746
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091