

CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2019 **robot coupe®**



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

2019

robot coupe®



Cantidad que se puede procesar por operación



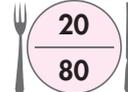
1 kg



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



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

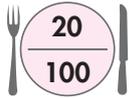
3,7 L

R 3-1500
Monofásico

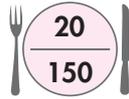
CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2019

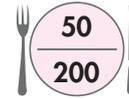
robot coupe®



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

780 €

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

990 €

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

1 340 €

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

1 570 €

OPCIONES	R 2		R 3	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27138	102	27288	102
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27061	102	27287	102
Cuchilla lisa suplementaria	27055	86	27286	86

R 4 - R 4 V.V.



BLOQUE MOTOR

- Motor asíncrono
- Bloque motor metálico
- Función pulsador



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

1 590 €

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. **22411** - R 4 V.V. 230V/50-60/1

2 005 €

R 4



R 4 V.V.



OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27346	102
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27345	102
Cuchilla lisa suplementaria	27344	86

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 1200 Watts
Voltaje Trifásico 400 V
Velocidades 1500 y 3000 rpm
Dimensiones (AxPxA) 280 x 350 x 490 mm
Peso bruto 23,5 Kg

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

2 220 €

R 5 V.V.



R 5 V.V.

Potencia 1300 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) 226 x 304 x 460 mm
Peso bruto 24,5 Kg

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

R-MIX®

2 650 €

OPCIONES

	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27121	163
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27351	163
Cuchilla lisa suplementaria	27120	145

CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2019

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**

2 580 €



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®

3 090 €

OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27125	324
Cuchilla dentada <small>Especial para hierbas y especias</small>	27352	324
Cuchilla lisa suplementaria	27124	311
Hoja serrada inferior (la unidad)	49162	50
Hoja serrada superior (la unidad)	49163	50
Hoja lisa inferior (la unidad)	49160	45
Hoja lisa superior (la unidad)	49161	45
Hoja dentada superior (la unidad)	49164	50
Hoja dentada inferior (la unidad)	49165	50



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



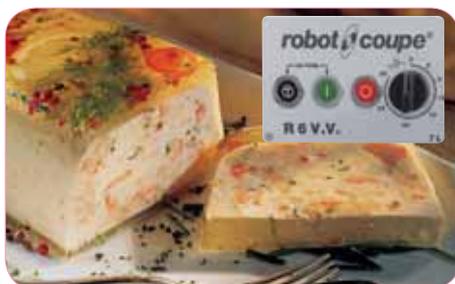
El dispositivo **R-VAC**, incorporado a los modelos R8 y R10, permite realizar preparaciones al vacío, para obtener resultados de una calidad incomparable en todo tipo de preparaciones tales como mousses de pescado, rellenos finos, terrinas de verduras, foie, cremas, etc.:

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	657 €
Ref. 27375 - Cuba de 4,5 litros de inox R10-R15, cuchilla lisa de inox incluida	720 €
Ref. 27107 - Cuchilla serrada	252 €
Ref. 27106 - Cuchilla lisa suplementaria	242 €
Ref. 101801S - Hoja serrada	45 €
Ref. 101800S - Hoja lisa	40 €

CUTTERS-PICADORAS DE MESA

2019

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**

3 720 €

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®

5 505 €

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. 230V/50-60/1**

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A



R-MIX®

4 470 €



R 8



R 8 V.V.



OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada 2 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27383	453
Cuchilla dentada 2 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	27385	453
Cuchilla lisa 2 hojas suplementaria	27381	448
Hoja serrada	59281	74
Hoja dentada	59282	74
Hoja lisa	59280	69

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

1 829 €

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

3 091 €



R 10

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

4 690 €

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®

6 510 €

R 10 V.V.

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. 230V/50-60/1

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A



R-MIX®

5 635 €



OPCIONES

	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	27384	493
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	27386	493
Cuchilla lisa 3 hojas suplementaria	27382	481
Hoja serrada	59281	74
Hoja dentada	59282	74
Hoja lisa	59280	69

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

1 829 €

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

3 091 €



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

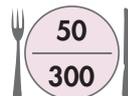
2019 **robot coupe®**



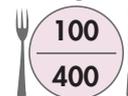
Cantidad que se puede procesar por operación



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®

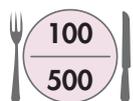
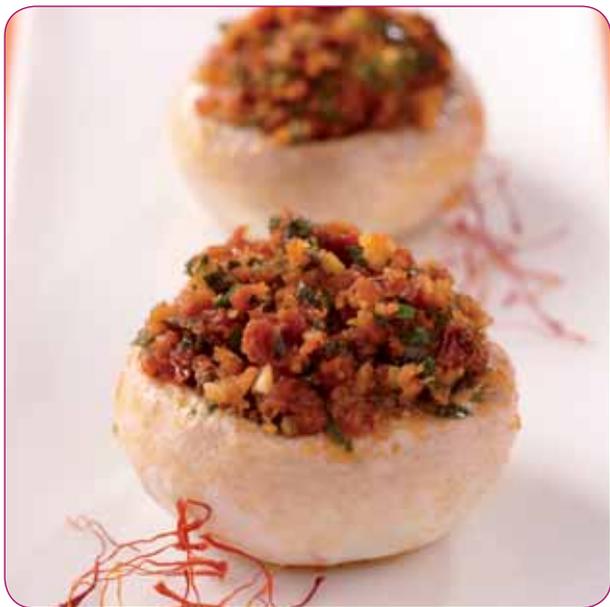
Función al vacío

R-Mix®

Función de mezcla en rotación inversa

CUTTERS VERTICALES

2019 **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

5 580 €

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®

7 410 €

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. 380-480V/50-60/3

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A



R-MIX®

6 900 €



R 15



R 15 V.V.



OPCIONES

	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	57098	582
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	57099	582
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57097	572
Hoja serrada	59393	74
Hoja dentada	59359	74
Hoja lisa	59392	69

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

1 829 €

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

3 091 €



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

6 440 €

R 20 SV

R-VAC®

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

8 245 €

R 20 V.V.

R-MIX®

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. 380-480V/50-60/3

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A



8 090 €



OPCIONES	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	57098	582
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	57099	582
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57097	572
Hoja serrada	59393	74
Hoja dentada	59359	74
Hoja lisa	59392	69

CUTTERS VERTICALES

2019

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

11 415 €

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

13 805 €



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	836	57075	896
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	57072	809	57077	869
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57069	788	57074	846
Hoja serrada	118294S	139	118286S	155
Hoja dentada	118292S	122	118241S	139
Hoja lisa	118217S	127	117950S	139

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
Limpiatapa

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

18 260 €

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

27 415 €



OPCIONES	R 45		R 60	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla serrada 3 hojas <small>Especial para triturar - Pastelería</small>	57082	919	57092	1 311
Cuchilla dentada 3 hojas <small>Especial para hierbas y especias</small>	57084	896	57095	1 283
Cuchilla lisa 3 hojas suplementarias	57081	869	57091	1 264
Hoja serrada	118287S	155	118290S	192
Hoja dentada	118243S	150	118245S	186
Hoja lisa	117952S	139	117954S	181