



CUTTERS DE TABLE R 3-3000 ROBOT COUPE

~~€ 1.805,00~~ **€ 1.790,00**

Marque : Robot Coupe

UGS : R 3-3000

Catégories : [Cutter inox](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

L'indispensable en pâtisserie et en cuisine!

L'assistant idéal du Chef grâce à son couteau fond de cuve - une exclusivité Robot-Coupe. Petite ou grande quantité, réalisez toutes vos préparations en appuyant simplement sur un bouton : sauces, hachages de viandes, poissons, oignons ou herbes et épices, pétrissages, broyage de fruits secs ou chocolat, praliné...

Cuve cutter

Cuve en inox brossé de 3,7 litres

Couteau fond de cuve

Pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités.

Poignée ergonomique

Poignée Soft Touch conçue pour plus de confort et une bonne préhension.



Couvercle

- Contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation.
- Possibilité d'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.
- Montage et démontage ultra facile et rapide.
- Nettoyage au lave-vaisselle.

CARACTÉRISTIQUES ET COMPARATIF



R 3-3000



R 4-1V



R 4 - 2V

Moteur asynchrone	Oui	Oui	Oui
Puissance	650 W	700 W	900 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V	Triphasé 400 V
Vitesse(s)	3 000 tr/mn	1 500 tr/mn	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	Oui	Oui	Oui
Support moteur	-	Métallique	Métallique
Cuve	3,7 L en inox	4,5 L en inox	4,5 L en inox
Couteau(x)	Lames lisses en inox - Inclus	Lames lisses en inox - Inclus	Lames lisses en inox - Inclus
Poids net (kg)	12	13	17
Poids brut (kg)	13	14	18



R 3-3000

210 x 320 x 400



R 4-1V

225 x 305 x 440



R 4 - 2V

225 x 305 x 440

**Dimensions
(LxPxH) en mm**