



CUTTERS DE TABLE R 5 V.V ROBOT COUPE

~~€ 3.160,00~~ **€ 3.100,00**

Marque : Robot Coupe

UGS : R 5 V.V.

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 5,9 L grande capacité :
Gagner du temps en augmentant la quantité travaillée.

Couteau de fond de cuve

Couteau fond de cuve à lame lisse pour le travail des petites et des grandes quantités.

Minuterie

Minuterie avec fonction compte à rebours et chronomètre pour une répétition facile des recettes et un grand confort de travail.



Vitesse

- Vitesse variable pour plus de souplesse d'utilisation et une grande variété d'applications: 300 à 3500 tr/min.

- Fonction R-Mix[®] pour mélanger sans couper les produits délicats. La fonction R-Mix permet de mélanger en vitesse variable de 60 à 500 tr/min en rotation inverse pour réaliser tous vos mélanges de lèches de viandes et pour incorporer des marquants tels que queues d'écrevisses pour vos terrines, des raisins dans vos brioches, des brunoises ou macédoines de légumes...

CARACTÉRISTIQUES ET COMPARATIF



R 5 V.V.



R 7



R 7 V.V.

Moteur asynchrone	Oui	Oui	Oui
Puissance	1 500 W	1 500 W	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse(s)	300 à 3 500 tr/mn	1 500 - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn
Minuterie	Oui	Oui	Oui
Pulse	Oui	Oui	Oui
Support moteur	Métallique	Métallique	Métallique
Cuve	5,9 L en inox	7,5 L en inox	7,5 L en inox
Couteau(x)	Lames lisses en inox - Inclus	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - Inclus	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - Inclus



R 5 V.V.



R 7



R 7 V.V.

R-MIX	Oui	-	Oui
Poids net (kg)	22	23	23
Poids brut (kg)	24	25	26
Dimensions (LxPxH) en mm	280 x 365 x 510	280 x 365 x 540	280 x 365 x 540