



PREPARAÇÃO

C014.03

CÚTER PROFISSIONAL COM CUBA INOX De Mesa

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS

Cúter profissional de mesa marca ROBOT COUPE – França, com cuba em aço inox e com pega, tampa em policarbonato com furo no centro para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a preparação. Lâmina dupla lisa em aço inox e motor assíncrono com botões OFF, ON e função Impulso. Dotado com lâmina lisa. Em Opção disponível lâmina Serrilhada e Dentada.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	R2	R3-1500	R3-3000	R4	R5 PLUS	R6
Dimensões (CLA) - mm	200x280x350	210x320x400	210x320x400	26x304x440	280x350x490	280x350x420
Capacidade da cuba - lts	2,9	3,7	3,7	4,5	5,5	7,0
Velocidades - r.p.m.	1.500	1.500	3.000	1.500 e 3.000	1.500 e 3.000	1.500 e 3.000
Material do bloco motor	policarbonato	policarbonato	policarbonato	metálico	metálico	metálico
Potência - Watt	550	650	650	900	1.200	1.300
Alimentação - Volt	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Peso líquido - Kg	9	10	12	16	22	23

Lâmina Lisa

Em Standard

Picado grosso, fino e molhos



Lâmina Serrilhada

Em Opção

Massas e tritRADOS



Lâmina Dentada

Em Opção

Trituração de ervas e especiarias

