

## CUTTER ROBOTCOUPE R3-1500 MODELO 22387

MODELO
R3-1500 / 22387

- ¡Indispensable en pastelería y en cocina! Es 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, praliné, etc.
- Cuba de acero inoxidable cepillado de 3,7 litros.
- Cuchilla de fondo de cuba para trabajar tanto pequeñas como grandes cantidades.
- Asa ergonómica asa Soft Touch diseñada para mayor comodidad y un buen agarre.
- Control permanente y fácil de las preparaciones durante su realización.
- Posibilidad de añadir líquidos o ingredientes durante la preparación.
- Tapa provista con una junta para una hermeticidad perfecta.
- Montaje y desmontaje ultrafácil y rápido.
- Lavado en lavavajillas.
- Motor asíncrono industrial de uso intensivo que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor en toma directa con el accesorio: mayor potencia final
- Sistema sencillo de accionamiento.
- Eje motor de acero inoxidable.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESTRUCTURA

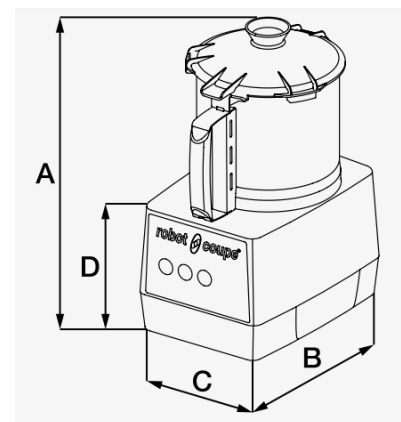
Modelo	Largo (Frente)	Profundidad	Altura
R3-1500 / 22387	21 cm	32 cm	40 cm

Modelo	Potencia Útil	Capacidad	Peso Neto	Cuchilla lisa de acero inoxidable
R3-1500 / 22387	650 W	3.7 Litros	10 Kg	Incluida

Modelo	Datos Eléctricos	Amperaje	Kw
R3-1500 / 22387	120V/60 Hz/1F	6 amperes	0.65 Kw

## VISTA DE PLANOS

Dimensiones (en mm)			
A	B	C	D
400	320	210	200



## REQUERIMIENTOS DE INSTALACIÓN



## CUCHILLAS Y OPCIONALES

- CUCHILLA DENTADA GRUESA ESPECIAL PARA MOLER Y AMASAR 27305
- HOJA DENTADA FINA ESPECIAL PARA HIERBAS Y ESPECIAS 27304
- CUCHILLA LISA ADICIONAL 27303
- BRAZO RASCADOR 49552