



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	5060
puissance (KW)	1,5
poids net (Kg)	22
poids brut (Kg)	24
largeur (mm)	280
profondeur (mm)	350
hauteur (mm)	490

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

COUPE -TABLE R5 VV, avec bol en acier inoxydable de 5,9 litres, marque ROBOT COUPE :

- **Bol amovible en acier inoxydable de 5,9 litres ;**
- couvercle **en polycarbonate transparent** qui offre la possibilité d'ajouter des liquides pendant la préparation, équipé d'un **joint** pour une étanchéité parfaite,
- **Poignée ergonomique Soft Touch** conçue pour un plus grand confort et une meilleure prise en main,
- **Minuterie** avec **fonction compte à rebours et chronomètre** pour la répétition recettes faciles et grande commodité de travail.
- **système magnétique et bloc moteur** qui provoquent l'arrêt immédiat des couteaux à l'ouverture du couvercle ;
- **vitesse variable de 300 à 3500 tr/min et contrôle par impulsions ;**
- **Fonction R-Mix pour mélanger sans couper les produits délicats** : permet de mélanger à vitesse variable de 60 à 500 tr/min avec rotation inverse pour réaliser toutes préparations à base de viande et d'incorporer des aliments entiers comme des queues de crevettes dans des terrines de poisson, des raisins secs dans des brioches, des petits ou gros cubes de légumes.
- **fourni avec : groupe de couteaux lisses amovibles avec lames en acier ;**
- **production : 50 à 200 places ;**
- **Normes CE.**

FABRIQUÉ EN ITALIE

<p>MX-R5VV</p>	<p>Coupeuse de table R5 VV, marque ROBOT COUPE, avec cuve amovible en acier inoxydable de 5,9 litres, vitesse variable 300 / 3 500 tr/min, V. 230/1, kW 1,50, poids 22 kg, dimensions 280 x 350 x 490 h mm</p>	<p>€ 3.031,71 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>FICHE TECHNIQUE</p>		
<p>CODE/PHOTO</p>	<p>DESCRIPTION</p>	<p>PRIX/LIVRAISON</p>
<p>MX-60.27303</p> 	<p>ROBOT COUPE - Couteaux lisses supplémentaires pour tous les cutters R5</p>	<p>€ 143,90 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>MX-60.27304</p> 	<p>ROBOT COUPE - Couteaux dentelés fins pour tous les modèles de cutters R5</p>	<p>€ 158,44 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>MX-60.27305</p> 	<p>ROBOT COUPE - Couteaux dentelés pour tous les modèles de cutter R5</p>	<p>€ 158,44 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>MX-60.27306</p> 	<p>ROBOT COUPE - Couteaux lisses supplémentaires pour tous les cutters ROBOT COUPE modèle R7</p>	<p>€ 284,98 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>MX-60.27308</p> 	<p>ROBOT COUPE - Couteaux dentelés pour tous les modèles de cutters R7</p>	<p>€ 292,55 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>MX-60.27307</p> 	<p>ROBOT COUPE - Couteaux dentelés fins pour tous les modèles de cutters R7</p>	<p>€ 292,55 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>MX-60.27381</p> 	<p>ROBOT COUPE - Couteaux lisses 2 lames supplémentaires pour tous les modèles R8 Cutter</p>	<p>€ 487,01 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>MX-60.27383</p>	<p>ROBOT COUPE - Couteaux dentelés 2 lames pour tous les Cutter mod. R8</p>	<p>€ 544,06 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>



MX-60.27385



ROBOT COUPE - Couteaux fins dentelés 2 lames pour tous les modèles Cutter R8

€ 544,06

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

