



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MX-R5VV	CUTTER da tavolo R5 V.V. Marca ROBOT COUPE, con VASCA smontabile in ACCIAIO INOX da litri 5,9, Velocità variabile 300 / 3.500 giri/minuto, V. 230/1, Kw 1,50, Peso 22 Kg, dimensioni mm 280x350x490h	€ 2.734,82 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUTTER DA TAVOLO R5 V.V. con vasca inox da 5,9 litri, Marca ROBOT COUPE:

- **vasca smontabile in acciaio inox da 5,9 litri;**
- coperchio in **policarbonato trasparente** che offre la possibilità di aggiungere liquidi in fase di preparazione, dotato di una **guarnizione** per una tenuta perfetta,
- **Impugnatura ergonomica Soft Touch** ideata per una maggiore comodità e una presa migliore,
- **Timer** con funzione **conto alla rovescia e cronometro** per una ripetizione facile delle ricette e una grande comodità di lavoro.
- **sistema magnetico e blocco motore** che provocano l'arresto immediato dei coltelli all'apertura del coperchi;
- **velocità variabile da 300 a 3500 giri/min. e comando ad impulsi;**
- **Funzione R-Mix per mescolare senza tagliare i prodotti delicati:** permette di mescolare a velocità variabile da 60 a 500 giri/min a rotazione inversa per realizzare tutte le preparazioni a base di carne e per incorporare alimenti interi come le code di gamberi nelle terrine di pesce, l'uvetta nelle brioche, cubetti piccoli o grandi di verdura..
- **in dotazione: gruppo di coltelli lisci estraibile con lame in acciaio;**
- **produzione: coperti da 50 a 200;**
- **norme CE.**

MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	5060
Potenza elettrica (Kw)	1,5
Peso netto (Kg)	22
Peso lordo (Kg)	24
Larghezza (mm)	280

Profondità (mm) 350

Altezza (mm) 490

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MX-60.27303 	- Coltelli lisci supplementari per tutti i Cutter ROBOT COUPE mod. R5 Coltelli lisci supplementari per tutti i mod. R5	€ 127,57 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
MX-60.27304 	- Coltelli dentati fini per tutti i Cutter ROBOT COUPE mod. R5 Coltelli dentati fini per tutti i mod. R5 - Speciale Erbe e Spezie	€ 140,05 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
MX-60.27305 	- Coltelli dentati per tutti i Cutter ROBOT COUPE mod. R5 Coltelli dentati per tutti i mod. R5 - Speciale Frantumazioni Pasticceria	€ 140,05 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
MX-60.27306 	- Coltelli lisci supplementari per tutti i Cutter ROBOT COUPE mod. R7 Coltelli lisci supplementari per tutti i mod. R7	€ 254,67 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
MX-60.27308 	- Coltelli dentati per tutti i Cutter ROBOT COUPE mod. R7 Coltelli dentati per tutti i mod. R7 - Speciale Frantumazioni Pasticceria	€ 261,58 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
MX-60.27307 	- Coltelli dentati fini per tutti i Cutter ROBOT COUPE mod. R7 Coltelli dentati fini per tutti i mod. R7 - Speciale Erbe e Spezie	€ 261,58 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
MX-60.27381 	- Coltelli lisci 2 lame supplementari per tutti i Cutter ROBOT COUPE mod. R8 Coltelli lisci 2 lame supplementari per tutti i mod. R8	€ 439,23 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
MX-60.27383 	- Coltelli dentati 2 lame per tutti i Cutter ROBOT COUPE mod. R8 Coltelli dentati 2 lame per tutti i mod. R8 - Speciale Frantumazioni Pasticceria	€ 490,34 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

MX-60.27385



- Coltelli dentati fini 2 lame per tutti i Cutter
ROBOT COUPE mod. R8
Coltelli dentati fini 2 lame per tutti i mod. R8 - Speciale
Erbe e Spezie

€ 490,34 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

