

# CUTTERS VERTICALES

## DE SUELO

### PANEL DE MANDOS

**Temporizador** de 0 a 15 minutos, botones de mando táctiles de acero inoxidable y mando por impulsos para una mejor precisión de corte.

Tapa hermética transparente que se ajusta fácilmente de un solo movimiento.  
Tapa y junta de fácil y rápido desmontaje

### LIMPIADOR DE TAPA

Para garantizar una visibilidad perfecta durante la preparación.

### PALANCA DE BLOQUEO DE LA CUBA

Ergonómica, permite inclinar la cuba en posición intermedia y horizontal.

### INNOVACIÓN

### CUCHILLA INOXIDABLE DE FONDO DE CUBA

Nuevo perfil de hoja, con patente Robot-Coupe, para una calidad de corte óptima.

### BASTIDOR INOXIDABLE

Construcción totalmente inoxidable con un sistema de 3 pies de amplias dimensiones, para una estabilidad perfecta, ocupando poco espacio y de limpieza fácil.

### RUEDAS INCLUIDAS

3 ruedas retráctiles para un desplazamiento y una limpieza fáciles.

**CUBA INOXIDABLE**  
Cuba basculante y amovible, para facilitar las operaciones de vaciado.

## 3 CUCHILLAS PARA UN RESULTADO ÓPTIMO



**Cuchilla lisa estándar**

**PICADOS GRUESOS**

**PICADOS FINOS**

**SALSAS, EMULSIONES**

**Cuchilla serrada**

**ESPECIAL Triturados Pastelería**

**AMASADOS**

**TRITURADOS**

**Cuchilla dentada**

**ESPECIAL Hierbas Especias**

**PICADOS DE HIERBAS**

**PICADOS DE ESPECIAS**

### INNOVACIÓN

## FUNCIÓN R-MIX **R-Mix®**

En los R 15 V.V., R 20 V.V.

- Para mezclar sin cortar los productos delicados.
- La función **R-Mix®** permite mezclar a **velocidad variable, de 60 a 500 rpm**, y en rotación inversa, para realizar todo tipo de mezclas de trozos de carnes y para incorporar ingredientes enteros, como colas de cangrejo de río en las terrinas, uvas pasas en los bizcochos, brunoises o macedonias de hortalizas, etc.



## FUNCIÓN AL VACÍO **R-Vac®**

El dispositivo **R-VAC®**, permite trabajar al vacío para tener resultados de una calidad incomparable con todo tipo de preparación, como mousses de pescado, rellenos finos, terrinas de hortalizas, bloques de foie gras, ganaches, etc.

**Ventajas del trabajo al vacío:**

- Mejor conservación
- Mejor presentación
- Mejor desarrollo de los aromas y sabores
- Mejor cocción



## CUTTERS VERTICALES DE SUELO



Cantidades\* :



3 a 9 kg



3 a 12 kg



4 a 14 kg

**VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm**

### R 15 V.V.



15 L



- Trifásico
- R-Mix®
- R-Vac®

### R 20 V.V.



20 L



- Trifásico
- R-Mix®
- R-Vac®

**2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm**

### R 15



15 L



- Trifásico
- R-Vac®

### R 20



20 L



- Trifásico
- R-Vac®

### R 23



23 L



- Trifásico

R-Vac® : Función al vacío opcional

Vea todos los modelos de suelo en la página 80

\* Cantidades trabajadas por operación



4 a 17 kg



6 a 27 kg



6 a 36 kg

**VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm**

**R 30 V.V.**



OPCIONAL  
**3**  
CUCHILLAS  
**28 L**

- Trifásico
- R-Mix®

**R 45 V.V.**



OPCIONAL  
**3**  
CUCHILLAS  
**45 L**

- Trifásico
- R-Mix®

Modelos al vacío disponibles:

- R 23 SV
- R 30 SV
- R 45 SV
- R 60 SV

**2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm**

**R 30**



OPCIONAL  
**3**  
CUCHILLAS  
**28 L**

- Trifásico

**R 45**



OPCIONAL  
**3**  
CUCHILLAS  
**45 L**

- Trifásico

**R 60**



OPCIONAL  
**3**  
CUCHILLAS  
**60 L**

- Trifásico

R-Mix® : Función de mezcla en rotación inversa

**POSIBILIDADES DE TRABAJO**

Modelos	Capacidades de carga máximas				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados (hasta)	Emulsiones (hasta)	Pastas* (hasta)	Triturados (hasta)		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	50 a 250	1 a 4 mn
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	50 a 300	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	100 a 400	
R 30 / R 30 V.V.	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	100 a 500	
R 45 / R 45 V.V.	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	200 a 1 000	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	300 a 3 000	

\* Cantidad de masa fermentada hidratada al 60 %

## CUTTERS VERTICALES DE SUELO



### R 15

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
<b>Cuchilla</b>	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables <b>Incluidas</b>
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

### R 15 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 380 V - 480 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
<b>Cuchilla</b>	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables <b>Incluidas</b>
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

### R 15 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
<b>Cuchilla</b>	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables <b>Incluidas</b>
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (bomba de vacío opcional)

**Elija su modelo:**

R 15	Ref.
R 15 400V/50/3	51491

R 15 V.V.	Ref.
R15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487

R 15 SV	Ref.
R 15 SV 400V/50/3	2048

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

**Elija sus opciones:**

#### R 15 todos los modelos

Opciones	Ref.
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas <b>Especial para triturar - Pastelería</b>	57098
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas <b>Especial para hierbas y especias</b>	57099
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57097
Hoja serrada	59393
Hoja dentada	59359
Hoja lisa	59392
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012



Minicuba adicional opcional	Ref.
Cuba de 4,5 litros de acero inoxidable R 15, <b>cuchilla lisa inoxidable incluida</b>	27375
Cuchilla serrada inoxidable	27107
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106
Hoja serrada	101801S
Hoja lisa	101800S



## R 20

Motor asíncrono	✓
Potencia	4400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	20 l de acero inoxidable
<b>Cuchilla</b>	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables <b>Incluidas</b>
R-Mix®	-
R-Vac® *	-

Elija su modelo:

R 20	Ref.
R 20 400V/50/3	51591

## R 20 V.V.

✓
4400 W
Trifásico 380 V - 480 V
300 rpm a 3500 rpm
✓
20 l de acero inoxidable
Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables <b>Incluidas</b>
✓
-

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

## R 20 SV

✓
4400 W
Trifásico 400 V
1500 rpm - 3000 rpm
✓
20 l de acero inoxidable
Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables <b>Incluidas</b>
-
✓ (bomba de vacío opcional)

R 20 SV	Ref.
R 20 SV 400V/50/3	2052

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas <b>Especial para triturar - Pastelería</b>	57098
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas <b>Especial para hierbas y especias</b>	57099
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57097
Hoja serrada	59393
Hoja dentada	59359
Hoja lisa	59392
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012

### R 20 todos los modelos

## CUTTERS VERTICALES DE SUELO



### R 23

Motor asíncrono	✓
Potencia	4500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	23 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
<b>Cuchilla</b>	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables <b>Incluidas</b>
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-

**Elija su modelo:**

R 23	Ref.
R 23 400V/50/3	51331C

### R 23 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	4500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	23 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
<b>Cuchilla</b>	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables <b>Incluidas</b>
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	✓ (bomba de vacío opcional)

R 23 SV	Ref.
R 23 SV 400V/50/3	2100C

#### R 23 todos los modelos

**Elija sus opciones:**

Opciones	Ref.
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas <b>Especial para triturar - Pastelería</b>	57070
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas <b>Especial para hierbas y especias</b>	57072
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57069
Hoja serrada	118294S
Hoja dentada	118292S
Hoja lisa	118217S
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012

Carrito ajustable de 3 alturas GN 1/1  
Entregado sin recipiente



## R 30

Motor asíncrono	✓
Potencia	5400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	28 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
<b>Cuchilla</b>	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - <b>Incluidas</b>
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-



## R 30 SV

	✓
Potencia	5400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	28 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
<b>Cuchilla</b>	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - <b>Incluidas</b>
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 30	Ref.
R 30 400V/50/3	52331C

R 30 SV	Ref.
R30 SV 400V/50/3	2102C



Escanee este código QR para ver el cutter en acción.

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas <b>Especial para triturar - Pastelería</b>	57075
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas <b>Especial para hierbas y especias</b>	57077
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57074
Hoja serrada	118286S
Hoja dentada	118241S
Hoja lisa	117950S
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012

R 30 todos los modelos



## CUTTERS VERTICALES DE SUELO



### R 45

Motor asíncrono	✓
Potencia	10000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	45 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
<b>Cuchilla</b>	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - <b>Incluidas</b>
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-



### R 45 SV

	✓
Potencia	10000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	45 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
<b>Cuchilla</b>	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - <b>Incluidas</b>
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	✓ (bomba de vacío opcional)

**Elija su modelo:**

R 45	Ref.
R 45 400V/50/3	53331C

R 45 SV	Ref.
R45 SV 400V/50/3	2104C

**Elija sus opciones:**

Opciones	Ref.
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas <b>Especial para triturar - Pastelería</b>	57082
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas <b>Especial para hierbas y especias</b>	57084
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57081
Hoja serrada	118287S
Hoja dentada	118243S
Hoja lisa	117952S
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012

**R 45 todos los modelos**



## R 60

Motor asíncrono	✓
Potencia	11000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	60 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
<b>Cuchilla</b>	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables <b>Incluidas</b>
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-

Elija su modelo:

R 60	Ref.
R 60 400V/50/3	54331C



## R 60 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	11000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	60 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
<b>Cuchilla</b>	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables <b>Incluidas</b>
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	✓ (bomba de vacío opcional)

R 60 SV	Ref.
R60 SV 400V/50/3	2106C



Elija sus opciones:

### R 60 todos los modelos

Opciones	Ref.
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas <b>Especial para triturar - Pastelería</b>	57092
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas <b>Especial para hierbas y especias</b>	57095
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57091
Hoja serrada	118290S
Hoja dentada	118245S
Hoja lisa	117954S
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012