

Via Maltese, 62/64 - 90146 Palermo (PA) - Italia
 Tel. 091 685 1784 Mobile +39 351 8753628
 e-mail: info@allfoodproject.com website: www.allfoodproject.com.com
 C.F. GLLBGI66L21G273C VAT Number 03765550821 Company Registered Number 162241

Estimate No. **6929** of the **01/01/2026**

Info

[CHIAMACI per una consulenza GRATUITA Tel. 091 685 1784 o SCRIVICI su Whatsapp +393518753628](#)



Cod. art.	Descrizione	Qty	Prezzo	Sconto	Importo	C. Iva																		
ROBOTCOUPE / R 402 V.V.	Abbinato cutter e tagliaverdure AFP/ R 402 V.V.	1	2.474,00 €		22.00																			
 <ul style="list-style-type: none"> - Struttura in acciaio inox - Potenza W 1000 - Variatore di velocità - Capacità vasca in ABS Lt 4,5 - Capacità coperti 20 - 100 - Dimensioni cm L 32 x P 30,4 x 59 h - Norma CE <p>Modello :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione 230 V - Alimentazione 400 V <p>Optional :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coltello dentato fine ideale per spezie ed erbe - Coltello dentato ideale per pasticceria - Coltello liscio supplementare - Kit estrattore succo - Spremiagrumi 																								
Technical Sheet <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Motore asincrono industriale ad uso intensivo</td> <td>Nuovo sistema di sicurezza meccanico-magnetica e freno motore che comporta l'arresto del coltello non appena viene aperto il coperchio</td> </tr> <tr> <td>Dischi non in dotazione</td> <td>Caricatore cilindrico Ø 58 mm previsto per le verdure</td> </tr> <tr> <td>Capacità vasca lt 4,5 in ACCIAIO INOX con impugnatura</td> <td>Grande tramoggia a mezzaluna (volume di carico lt 1,56)</td> </tr> <tr> <td>Capacità coperti da 20 a 100</td> <td>Ideale per taglio di verdure: pomodori, cavoli, rapa, insalate e sedano</td> </tr> <tr> <td>Velocità 300 e 3500 giri/min</td> <td>Vasca in acciaio inox e un coltello liscio a fondo vasca in dotazione</td> </tr> <tr> <td>Comando a impulsi</td> <td>Capacità tagliaverdure Kg/ h 200</td> </tr> <tr> <td>Alimentazione monofase 230V/1/50Hz</td> <td>Dimensioni cm L 32 x P 30,4 x 59 h</td> </tr> <tr> <td>Potenza W 1000</td> <td>Peso Kg 20,5</td> </tr> <tr> <td>Quantità massima di lavorazione funzione cutter Kg 2,5</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							Motore asincrono industriale ad uso intensivo	Nuovo sistema di sicurezza meccanico-magnetica e freno motore che comporta l'arresto del coltello non appena viene aperto il coperchio	Dischi non in dotazione	Caricatore cilindrico Ø 58 mm previsto per le verdure	Capacità vasca lt 4,5 in ACCIAIO INOX con impugnatura	Grande tramoggia a mezzaluna (volume di carico lt 1,56)	Capacità coperti da 20 a 100	Ideale per taglio di verdure: pomodori, cavoli, rapa, insalate e sedano	Velocità 300 e 3500 giri/min	Vasca in acciaio inox e un coltello liscio a fondo vasca in dotazione	Comando a impulsi	Capacità tagliaverdure Kg/ h 200	Alimentazione monofase 230V/1/50Hz	Dimensioni cm L 32 x P 30,4 x 59 h	Potenza W 1000	Peso Kg 20,5	Quantità massima di lavorazione funzione cutter Kg 2,5	
Motore asincrono industriale ad uso intensivo	Nuovo sistema di sicurezza meccanico-magnetica e freno motore che comporta l'arresto del coltello non appena viene aperto il coperchio																							
Dischi non in dotazione	Caricatore cilindrico Ø 58 mm previsto per le verdure																							
Capacità vasca lt 4,5 in ACCIAIO INOX con impugnatura	Grande tramoggia a mezzaluna (volume di carico lt 1,56)																							
Capacità coperti da 20 a 100	Ideale per taglio di verdure: pomodori, cavoli, rapa, insalate e sedano																							
Velocità 300 e 3500 giri/min	Vasca in acciaio inox e un coltello liscio a fondo vasca in dotazione																							
Comando a impulsi	Capacità tagliaverdure Kg/ h 200																							
Alimentazione monofase 230V/1/50Hz	Dimensioni cm L 32 x P 30,4 x 59 h																							
Potenza W 1000	Peso Kg 20,5																							
Quantità massima di lavorazione funzione cutter Kg 2,5																								



+ clicca qui per aggiungere un prodotto



Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 Vi informiamo che i Vs. dati saranno utilizzati esclusivamente per i fini connessi ai rapporti commerciali tra di noi in essere. Vi preghiamo di controllare i Vs. dati anagrafici, la Partita IVA e il Codice Fiscale. Non ci riteniamo responsabili di eventuali errori.