

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto

Cortador Elétrico de Legumes 380V - Alta Produção para HORECA

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.333	Modelo:	CORTADORA MODELO FNT 380V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CORTADORA MODELO FNT 380V
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Cortadora

Descrição Resumida

Cortador elétrico de legumes e frutas para uso profissional, 240x450x580 mm, 400V. Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais.

Descrição Completa

Cortador Elétrico de Legumes — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar os processos de preparação de alimentos em cozinhas profissionais. Com a sua velocidade de rotação de 255 RPM, garante um corte rápido e uniforme, essencial para manter a consistência e a qualidade dos seus pratos.

A versatilidade é uma das suas maiores mais-valias, permitindo cortar uma vasta gama de frutas e legumes em diversas formas e tamanhos. Desde fatias finas a cubos, este cortador adapta-se às necessidades específicas de cada receita, poupando tempo e mão de obra na sua restauração.

Construído com materiais de alta qualidade, como o corpo em aço inoxidável e a cobertura em policarbonato para uso alimentar, este cortador elétrico assegura durabilidade e fácil higienização, cumprindo os padrões mais exigentes de segurança alimentar em ambientes HORECA.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e cozinhas industriais que procuram otimizar a preparação de grandes quantidades de vegetais, frutas, queijos, pão seco, chocolate e frutos secos. Perfeito para cortar cenouras, aipo, batatas, maçãs, nabos, beterrabas e mozzarella, tornando-o indispensável para saladas, guarnições e preparação de bases culinárias com alta demanda, como molhos e sopas. A sua capacidade de processamento suporta ambientes de elevado volume, garantindo eficiência contínua.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	240x450x580 mm

Característica	Detalhe
Velocidade	255 rpm
Boca Oval	147x75 mm
Boca Redonda	Ø 46 mm
Peso Líquido	18 kg
Peso Bruto	20 kg
Tensão	400 V
Material do corpo	Aço inoxidável
Cobertura e Alça	Polycarbonato seguro para alimentos
Segurança	Microinterruptor de segurança no punho
Inserção do produto	Entrada dupla