

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Cortadora de Legumes Profissional TV2000R 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.706	Modelo:	UD2088.706
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	22 kg	Dimensões:	220 x 610 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2088.706

FAQ	Q: Quais as dimensões da cortadora de legumes TV2000R e o espaço necessário para instalação? A: A cortadora de legumes TV2000R tem dimensões de 220x610x520 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional à volta do equipamento para garantir uma boa ventilação e facilidade de operação e manutenção. Tenha em atenção as dimensões para uma integração perfeita na sua cozinha profissional., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar a cortadora de legumes TV2000R? A: Este equipamento funciona com uma tensão de 230 V. É fundamental garantir que a sua instalação elétrica possui uma tomada compatível e que a rede elétrica suporta a carga necessária para o funcionamento seguro e eficiente da cortadora., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da cortadora de legumes TV2000R? A: A limpeza é simplificada graças ao corpo removível e à entrada em aço inoxidável AISI 304. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos. O grupo de corte extraível facilita a higienização aprofundada, garantindo a segurança alimentar e a durabilidade do equipamento., Q: A cortadora de legumes TV2000R vem com acessórios incluídos ou compatíveis? A: A cortadora de legumes TV2000R é entregue com um grupo de corte extraível que permite a sua pronta utilização. Existem diversos discos e lâminas compatíveis, que podem ser adquiridos, para expandir as funcionalidades de corte e adaptação a diferentes tipos de legumes e preparações.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	cortadora de legumes profissional, cortadora de vegetais, equipamento de corte elétricos para cozinha
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12625
Alt Text Imagens	Cortadora Legumes Tv2000r C/grupo Corte Extraivel Cortadora de legumes industrial TV2000R em aço inoxidável com grupo de corte extraível para cozinha profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Cortadora Legumes Tv2000r C/grupo Corte Extraivel
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Cortadores / Cutters
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	HRCB2F750E,HRC2F750E,HRC4F750E,HRCB4F750H

Uso Profissional - Dicas	Invista em discos de corte variados para maximizar a versatilidade do equipamento, permitindo adaptar-se rapidamente a diferentes tipos de preparações e texturas de alimentos., Estabeleça um protocolo de limpeza diária, desmontando as partes removíveis e higienizando-as de acordo com as normas HACCP, para garantir a segurança alimentar e prolongar a vida útil do equipamento., Forme a sua equipa no manuseamento correto e seguro da máquina, enfatizando a importância dos micro interruptores de segurança e a utilização do empurrador, para prevenir acidentes e otimizar a produtividade., Para legumes com texturas diferentes, como batatas ou cenouras, utilize a boca redonda para cortes mais uniformes e a boca oval para alimentos maiores ou de formato irregular, aproveitando ao máximo a capacidade do equipamento.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Compras HORECA
Descrição Curta Original	<p>“Um aparelho para cortar frutas e legumes em várias formas e tamanhos, requeijão, pão seco, chocolate, nozes. triturando cenouras, aipo, batatas, maçãs, nabos, beterrabas e mozzarella.
 Corpo removível e entrada de aço inoxidável AISI 304 – micro interruptor de segurança na alça e entrada – entrada de carga dupla de produtos.”</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 220x610x520 mm
 Velocidade rpm 255 rpm
 Dimensão boca oval 155x75 mm
 Diâmetro boca redonda 56 mm
 Peso líquido: 22 kg
 Peso bruto: 24 kg</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000759,EX19000758,EX19000755,EX19000756
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Hotéis e Resorts (Pequeno-almoço e Buffets): Para a preparação diária de buffets de pequeno-almoço e almoço, a TV2000R acelera o corte de grandes volumes de frutas e legumes para saladas frescas, guarnições e macedónias. Garante uniformidade nos cortes, essencial para a apresentação visual e a gestão de porções em serviço de grande escala, reduzindo o tempo de preparação em hora de ponta., Serviços de Catering para Eventos: Em operações de catering, onde a produção é massiva e o tempo é crítico, este equipamento permite processar rapidamente ingredientes para entradas, acompanhamentos e sobremesas. A capacidade de cortar fatias finas de queijo para tábuas ou triturar legumes para sopas e cremes em grandes quantidades, assegura que a equipa cumpre prazos apertados sem comprometer a qualidade ou a consistência., Restaurantes de Cozinha de Autor e Gastronomia Portuguesa: Num restaurante que valoriza a frescura e a apresentação, a TV2000R é utilizada para obter cortes precisos e consistentes, desde julienne de legumes para guarnições delicadas a rodela perfeitas de batata para gratinados. A sua precisão contribui para a estética dos pratos e para a uniformidade na cocção, aspetos cruciais na cozinha de autor portuguesa.

Uso Profissional - Introdução

A Cortadora de Legumes Profissional TV2000R é um equipamento indispensável para qualquer cozinha HORECA que ambicione otimizar os processos de preparação dinâmica. Projetada para alto volume e diversidade de cortes, esta máquina garante padronização, higiene e segurança, permitindo que as equipas se foquem na culinária de excelência em vez de tarefas repetitivas de corte manual. A sua robustez e versatilidade tornam-na vital para a eficiência operacional e a consistência da oferta gastronómica, desde a restauração de hotelaria ao catering de eventos.

Instalação

De Bancada

Tensão

230V Monofásico

Tipo

Cortadora

Material

Inox

Descricao Resumida

Cortadora de legumes profissional elétrica em aço inoxidável AISI 304, para otimização rápida de processos culinários. 255 rpm, 230V.

Descricao Completa

cortadora de legumes profissional — Processador de Alimentos Profissional — Principais Vantagens

Este processador de alimentos profissional é uma ferramenta robusta e altamente versátil, meticulosamente concebida para revolucionar os processos de preparação em cozinhas com elevada produção. Com a capacidade de picar, fatiar e ralar uma vasta seleção de frutas e vegetais em diversas formas e tamanhos, otimiza significativamente o trabalho diário, assegurando consistência e padronização dos cortes. A sua funcionalidade de slicer permite uma preparação ágil e uniforme dos ingredientes.

A sua construção inteligente, com corpo removível e uma entrada em aço inoxidável AISI 304, garante os mais elevados padrões de higiene e uma durabilidade excecional, qualidades indispensáveis em qualquer ambiente de restauração e hotelaria. Além disso, os micro interruptores de segurança integrados na pega e na entrada de carga dupla de produtos garantem uma operação extremamente segura, protegendo todos os utilizadores durante a utilização intensiva do equipamento.

Perfeita para estabelecimentos com alta solicitação, esta máquina permite processar rapidamente grandes volumes de alimentos, desde ralar cenouras e batatas a fatiar queijos e chocolates. Contribui diretamente para uma maior produtividade e para a manutenção da qualidade na sua cozinha, libertando a sua equipa para tarefas mais complexas. O fatiador integrado é um grande aliado na confeção de pratos diversos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é absolutamente indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas industriais, pastelarias e bares que necessitam de processar alimentos de forma rápida e eficiente. É a solução ideal para a preparação de saladas frescas, guarnições elaboradas, sopas nutritivas, doces e muitas outras criações culinárias, adaptando-se perfeitamente a qualquer tipo de estabelecimento com elevada produção.

Quer seja para fatiar legumes para um opulento buffet self-service ou para preparar ingredientes para pratos *à la carte*, este aparelho oferece a versatilidade e a potência necessárias para suportar as exigências de um serviço contínuo, garantindo sempre resultados de excelência. A sua eficiência operacional como cortador de vegetais é inquestionável em cozinhas de ritmo acelerado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	220x610x520 mm
Velocidade	255 rpm
Dimensões da boca oval	155x75 mm
Diâmetro da boca redonda	56 mm
Peso líquido	22 kg
Peso bruto	24 kg
Tensão	230 V
Material da estrutura	Corpo removível e entrada em aço inoxidável AISI 304
Segurança	Micro interruptores de segurança na pega e entrada de carga dupla

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões da cortadora de legumes TV2000R e o espaço necessário para instalação?

A: A cortadora de legumes TV2000R tem dimensões de 220x610x520 mm (largura x profundidade x

altura). Recomenda-se um espaço adicional à volta do equipamento para garantir uma boa ventilação e facilidade de operação e manutenção. Tenha em atenção as dimensões para uma integração perfeita na sua cozinha profissional.

Q: Que variedade de alimentos pode ser processada por este equipamento?

A: Esta máquina é excepcionalmente versátil, permitindo o corte de uma vasta gama de alimentos, incluindo frutas, legumes, requeijão, pão seco, chocolate e frutos secos. É ideal para triturar cenouras, aipo, batatas, maçãs, nabos, beterrabas e até mesmo mozzarella, otimizando a preparação de diversos pratos.

Q: Como se efetua a limpeza e a manutenção do processador TV2000R?

A: A limpeza é notavelmente simplificada devido ao corpo removível e à entrada em aço inoxidável AISI 304. Para garantir a máxima higiene e longevidade, é crucial realizar uma limpeza regular após cada utilização, utilizando produtos adequados para aço inoxidável e evitando abrasivos. O grupo de corte extraível permite uma higienização aprofundada, essencial em qualquer cozinha profissional.

Q: Quais são os sistemas de segurança integrados na cortadora de legumes TV2000R?

A: A segurança é uma prioridade primordial neste modelo, que incorpora micro interruptores na pega e na entrada de carga. Estes mecanismos de segurança interrompem imediatamente o funcionamento do equipamento caso alguma das suas partes seja aberta durante a operação, minimizando qualquer risco de acidentes e reforçando a proteção dos utilizadores.

Q: Este equipamento é fornecido com acessórios ou lâminas adicionais?

A: A cortadora de legumes TV2000R é entregue com um grupo de corte extraível que permite a sua pronta utilização imediata. No entanto, existe uma vasta gama de discos e lâminas compatíveis, que podem ser adquiridos separadamente, para expandir significativamente as funcionalidades de corte e adaptar o equipamento a diferentes tipos de legumes e preparações culinárias.