

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador de Legumes Profissional Elétrico 400V - 220x610x520 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.707	Modelo:	UD2088.707
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	22 kg	Dimensões:	220 x 610 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2088.707
FAQ	Q: Quais são as dimensões deste cortador de legumes e quanto espaço necessita? A: Este cortador de legumes elétrico possui dimensões de 220x610x520 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de aproximadamente 10-15 cm em todas as direções para ventilação e fácil manuseamento, garantindo uma operação segura e eficiente na sua cozinha profissional., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste equipamento? A: O cortador de legumes elétrico opera com uma tensão de 400 V. É fundamental que a instalação elétrica da sua cozinha industrial esteja preparada para esta voltagem, preferencialmente com um disjuntor dedicado e em conformidade com as normas de segurança elétrica vigentes para equipamentos profissionais., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do grupo de corte removível? A: A limpeza do grupo de corte removível é simples e higiénica. Após a utilização, o grupo pode ser facilmente retirado para lavagem manual com água corrente e detergente neutro. É importante secar bem todas as peças antes de remontar para evitar a acumulação de resíduos e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Vem algum acessório de corte incluído com este cortador de legumes? A: Este cortador de legumes é fornecido com um grupo de corte removível que permite processar uma vasta gama de frutas e legumes. Existem diversos discos e grelhas de corte compatíveis disponíveis separadamente, que permitem uma maior versatilidade nas formas e tamanhos de corte, adaptando-se às necessidades específicas da sua cozinha.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Cortador de Legumes Elétrico, Cortador de Legumes Profissional, Máquina de Cortar Legumes
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12627
Alt Text Imagens	Cortadora Legumes Tv2000r C/grupo Corte Extraível Cortadora de legumes industrial TV2000R em aço inoxidável com alavanca e grupo de corte extraível para hotelaria.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Cortadora Legumes Tv2000r C/grupo Corte Extraível
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Cortador de Legumes
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	HRFD10L10L600S,HRFD10L600E,HRFD10LTRIF600E

Uso Profissional - Dicas	Invista em diferentes discos de corte para maximizar a versatilidade do equipamento, permitindo obter variadas texturas e formatos (cubos, palitos, rodela, ralados) para diversas aplicações culinárias., Realize a limpeza do grupo de corte removível imediatamente após cada utilização, seguindo as diretrizes do fabricante, para prolongar a vida útil das lâminas e manter os mais altos padrões de higiene., Utilize os micro-interruptores de segurança integrados como um protocolo padrão de operação, garantindo a proteção dos colaboradores e prevenindo acidentes na cozinha., Aproveite a dupla entrada de carga para processar ingredientes de diferentes tamanhos em simultâneo, otimizando o tempo de preparação e a eficiência do fluxo de trabalho.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha, Comprador Profissional
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: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10L10L600S,HRFD10L600E,HRFD10LTRIF600E
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Restaurantes de Grande Volume: Em restaurantes com alta afluência, este cortador permite a preparação rápida e uniforme de grandes quantidades de vegetais para saladas, guarnições e bases de pratos. A capacidade de triturar cenouras, batatas e aipo em minutos assegura um fluxo de trabalho contínuo, mesmo durante os períodos de pico., Unidades Hoteleiras com Serviço de Pequeno-Almoço e Eventos: Para hotéis que oferecem buffets de pequeno-almoço e banqueting, o equipamento é fundamental na preparação de frutas fatiadas para cereais e iogurtes, assim como na ralação de queijos para omeletes ou pizzas. A consistência no corte melhora a apresentação e minimiza o desperdício, essenciais em operações de grande escala., Catering e Produção Centralizada de Alimentos: Empresas de catering beneficiam da versatilidade deste cortador para preparar grandes volumes de ingredientes para múltiplos eventos, desde vegetais para sopas e salteados a queijo ralado para gratinados. O grupo de corte removível facilita a limpeza rápida e a troca de lâminas, otimizando o tempo entre diferentes preparações e assegurando a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Uso Profissional - Introdução

O Cortador de Legumes Elétrico Profissional com grupo de corte removível é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional que visa otimizar a preparação de ingredientes. Concebido para processar uma vasta gama de alimentos com rapidez e precisão, desde legumes e frutas a queijos e pão seco, este equipamento garante consistência nas porções e uma significativa redução do tempo de mão-de-obra, elementos cruciais para a eficiência operacional e a rentabilidade em estabelecimentos HORECA.

Energia

Elétrico

Instalação

De Bancada

Largura (mm)

até 600 mm

Tensão

400V Trifásico

Tipo

Cortadora

Material

Inox

Descricao Resumida

Cortador de legumes elétrico profissional 400V, com grupo de corte removível em aço inoxidável AISI 304. Ideal para diversas frutas e vegetais em cozinhas profissionais.
Dim.: 220x610x520 mm.

Descricao Completa

Cortador de Legumes – Principais Vantagens

Este equipamento triturador de legumes profissional é uma ferramenta indispensável para otimizar a preparação de alimentos em qualquer cozinha industrial, restaurante ou espaço de hotelaria. É concebido para processar uma ampla gama de ingredientes, desde legumes e frutas a queijos, pão seco, chocolate e nozes. A sua versatilidade poupa tempo e mão-de-obra, garantindo um fluxo de trabalho eficiente e contínuo.

A construção robusta, em aço inoxidável AISI 304, juntamente com o grupo de corte extraível, assegura não só a durabilidade e a facilidade de limpeza, mas também a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene. Inclui um micro-interruptor de segurança na alça e na entrada, garantindo uma operação segura. A dupla entrada de carga permite processar diversos ingredientes de diferentes tamanhos em simultâneo.

Aplicações Profissionais

Este aparelho fatiador é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias, bares e qualquer estabelecimento que exija um tratamento rápido e eficiente de grandes volumes de ingredientes. É ideal para a preparação de saladas, guarnições, bases para sopas e molhos, e para picar ingredientes para diversas receitas, otimizando o fluxo de trabalho diário na sua cozinha. Garante consistência e qualidade nos cortes, o que é crucial para a apresentação dos pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	220x610x520 mm
Velocidade	255 rpm
Dimensão boca oval	155x75 mm
Diâmetro boca redonda	56 mm
Peso líquido	22 kg
Peso bruto	24 kg
Tensão	400 V
Material do corpo e entrada	Aço inoxidável AISI 304
Características de segurança	Micro-interruptor de segurança na alça e entrada
Entrada de produto	Dupla entrada de carga

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões deste equipamento e quanto espaço necessita?

R: Este cortador de legumes elétrico possui dimensões de 220x610x520 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de aproximadamente 10-15 cm em todas as direções para ventilação e fácil manuseamento, assegurando uma operação segura e eficiente na sua cozinha profissional.

P: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste equipamento?

R: O triturador de legumes elétrico opera com uma tensão de 400 V. É fundamental que a instalação elétrica da sua cozinha industrial esteja preparada para esta voltagem, preferencialmente com um disjuntor dedicado e em conformidade com as normas de segurança elétrica vigentes para equipamentos profissionais.

P: Como se realiza a limpeza e manutenção do grupo de corte removível?

R: A limpeza do grupo de corte removível é simples e higiénica. Após a utilização, o grupo pode ser facilmente retirado para lavagem manual com água corrente e detergente neutro. É importante secar bem todas as peças antes de remontar para evitar a acumulação de resíduos e prolongar a vida útil do equipamento.

P: Este cortador de legumes consegue processar diferentes tipos de alimentos?

R: Sim, é extremamente versátil e capaz de cortar frutas, legumes, queijo, pão seco, chocolate e nozes. Tritura eficientemente cenouras, aipo, batatas, maçãs, nabos, beterrabas e mozzarelas, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

P: O equipamento oferece mecanismos de segurança para o utilizador?

R: Sim, o cortador está equipado com um micro-interruptor de segurança tanto na alça quanto na entrada do produto, garantindo a proteção do operador durante a utilização. Estas funcionalidades são cruciais para um ambiente de trabalho seguro.