

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 rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Cortador de Legumes Elétrico 255 rpm - Profissional 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.710	Modelo:	UD2088.710
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	22 kg	Dimensões:	220 x 610 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.710
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cortador elétrico de legumes profissional para cozinhas, ideal para frutas, vegetais e queijos. 255 rpm, 230V, corpo robusto e seguro.

Descricao Completa

Cortador de Legumes Profissional — Principais Vantagens

Esta máquina de fatiar elétrica é um equipamento essencial para cozinhas de restaurantes, otimizando o processo de preparação de alimentos com eficácia e segurança. Concebida para processar uma vasta gama de frutas e vegetais, assim como queijo fresco, pão endurecido, chocolate e frutos secos, este aparelho garante cortes precisos e uniformes.

Com a capacidade de triturar cenouras, aipo, batatas, maçãs, nabos, beterrabas e até mozzarella, este equipamento multifuncional melhora significativamente a produtividade. A sua construção robusta com corpo pintado em poliuretano antiriscos e a entrada de plástico adequada para contacto alimentar asseguram durabilidade e higiene, cruciais para o ambiente profissional.

A facilidade de utilização é complementada por um microinterruptor de segurança no punho e uma entrada de carga dupla, garantindo operações seguras e eficientes. Sendo monofásica, adapta-se facilmente a diferentes instalações elétricas, tornando-a uma solução prática para qualquer cozinha comercial.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para uma variedade de estabelecimentos no setor de restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares. É perfeita para cozinhas com alto volume de preparação de alimentos, onde a rapidez e a consistência dos cortes são cruciais. A sua versatilidade permite o uso em tarefas que vão desde o corte juliana até ao fatiamento de queijos para saladas e pizzas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	220x610x520 mm
Velocidade	255 rpm
Boca Oval	155x75 mm
Boca Redonda	56 mm
Peso Líquido	22 kg
Peso Bruto	24 kg
Tensão	230 V
Material do Corpo	Poliuretano antirriscos
Características de Segurança	Microinterruptor no punho, entrada de plástico para contacto alimentar
Tipo de Entrada	Dupla carga de produto
Fase	Monofásica

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso processar com esta máquina?

Este equipamento é extremamente versátil, permitindo cortar frutas, legumes, requeijão, pão seco, chocolate e nozes. É ideal para triturar cenouras, aipo, batatas, maçãs, nabos, beterrabas e mozzarella.

Qual a voltagem requerida para o funcionamento?

A cortadora de legumes funciona com uma tensão de 230 V, sendo um equipamento monofásico, o que a torna compatível com a maioria das instalações elétricas comerciais.

Quais as dimensões da cortadora de legumes e o espaço necessário para a sua instalação?

A cortadora de legumes profissional tem dimensões de 220x610x520 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, recomendamos um espaço que permita fácil acesso para operação e limpeza, considerando as aberturas de alimentação e descarga.

Como se realiza a manutenção e limpeza da cortadora de legumes?

A limpeza é simplificada graças à entrada de plástico adequada para contacto com alimentos e ao corpo pintado de poliuretano antirriscos. Recomenda-se a limpeza regular com produtos neutros e panos macios para preservar a higiene e a durabilidade do equipamento. O grupo de corte é extraível, facilitando ainda mais a higienização.

Que tipos de alimentos pode esta cortadora processar e em que formatos?

Esta cortadora é versátil e permite processar frutas e legumes em várias formas e tamanhos. É

igualmente eficaz para requeijão, pão seco, chocolate e nozes. Pode triturar cenouras, aipo, batatas, maçãs, nabos, beterrabas e mozzarellas, otimizando a preparação de diversos pratos.