

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



Hotelequip.pt

Cutter Elétrico Profissional 8L 1400rpm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.020	Modelo:	UD5200.020
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	292 x 490 x 365 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5200.020

FAQ	Q: Quais as dimensões exatas deste cutter profissional e o espaço necessário para a sua instalação? A: Este cutter profissional de 8 litros tem dimensões de 292x490x365 mm. A cuba possui 24x18 cm. Recomendamos que considere um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para uma correta ventilação e acessibilidade durante o uso e a limpeza., Q: Que requisitos elétricos são necessários para a instalação deste cutter? A: O cutter elétrico requer uma tensão de 230 V. Certifique-se de que a instalação elétrica da sua cozinha comercial está em conformidade com esta especificação para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento., Q: Como se deve proceder à limpeza e manutenção deste cutter profissional? A: O corpo e a cuba deste cutter são fabricados em aço inoxidável, facilitando a limpeza e manutenção. Após cada utilização, e com o equipamento desligado, limpe todas as superfícies em contacto com alimentos com produtos adequados para aço inoxidável, seguindo as normas de higiene alimentar. É crucial verificar regularmente o estado das lâminas para garantir um corte eficiente., Q: Este cutter possui interruptor de segurança? Como funciona? A: Sim, este cutter está equipado com um interruptor de segurança para proteger o utilizador durante o funcionamento. Este sistema garante que o equipamento só opera em condições seguras, prevenindo acidentes e aumentando a longevidade do aparelho. Consulte o manual de instruções para detalhes sobre a sua utilização correta.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Cutter Profissional 8L, Cutter Elétrico HORECA, Máquina Picar Alimentos
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15101
Alt Text Imagens	Cutter Udct8 Com Capacidade 8lt. 230v 1400rpm
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Cutter Udct8 Com Capacidade 8lt. 230v 1400rpm
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Cortadores / Cutters
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	HRFD10L10LARC,HRFD10L10LTRIF9C,HRFD10L10LTRIF9S,HRFD10L10LTRIFC

Uso Profissional - Dicas	Para obter emulsões perfeitas, adicione os líquidos de forma gradual através do orifício da tampa enquanto as lâminas estão em rotação., Evite ultrapassar 2/3 da capacidade da cuba em preparações líquidas para prevenir transbordamentos e garantir uma circulação de ar adequada para o motor., Afie as lâminas regularmente para evitar o esmagamento das fibras dos alimentos, o que preserva a cor e o sabor original dos ingredientes., Aproveite o sistema de segurança para realizar paragens rápidas e verificar a granulometria do produto sem comprometer a integridade do operador.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Hotéis e Restaurantes de Médio/Grande Volume, Gestor de Unidades de Catering e Cantinas Industriais, Responsável de Produção em Charcutarias e Padarias com Fabrico Próprio
Descrição Curta Original	Interruptor de segurança. Corpo e cuba de aço inoxidável.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 292x490x365 mm Dimensões: Cub: (O/P) 24x18 cm Capacidade 8 Lt Rotação RPM 1400 rpm Peso líquido:-Bruto 20/30 kg Potência: 0,37 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10LARC,HRFD8L8LARC,HRFD10L10LARS,HRFD8L8LARS
Uso Profissional - Casos de Uso	Produção de Charcutaria e Recheios em Talhos e Cozinhas Centrais: Utilizado para picar carnes com precisão e criar farças finas para enchidos ou recheios de salgados. A cuba de 8 litros permite processar quantidades significativas de uma só vez, garantindo que a proteína mantém a temperatura ideal sem oxidação excessiva durante o corte., Preparação de Molhos e Emulsões em Hotelaria: Fundamental para a criação de maioneses de autor, vinagretes e molhos complexos como o holandês ou pesto em larga escala. A velocidade constante de 1400rpm assegura uma emulsão estável e uma textura sedosa que seria impossível de replicar manualmente ou com equipamentos domésticos., Processamento de Legumes e Frutos Secos em Pastelaria: Ideal para transformar frutos secos em pralinés ou pastas finas para recheios de pastelaria fina. Em contextos de produção diária de sopas ou bases de vegetais, permite reduzir o tempo de 'mise en place' ao processar mirepoix ou soffritos em segundos.
Uso Profissional - Introdução	O cutter profissional de 8 litros com 1400rpm é um equipamento de preparação dinâmica essencial para unidades de produção alimentar que exigem elevada produtividade e padronização. Construído integralmente em aço inoxidável, este dispositivo de bancada permite processar grandes volumes de ingredientes em ciclos curtos, garantindo texturas homogêneas em emulsões, picados finos e pastas, otimizando o custo de mão de obra e reduzindo o desperdício alimentar em operações B2B.
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Cutter
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cutter elétrico profissional de 8L com 1400rpm, ideal para picar, moer e emulsionar ingredientes. Construção em aço inoxidável para higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Processador de Alimentos Profissional — Principais Vantagens

Este processador de alimentos de 8 litros foi concebido para otimizar a preparação culinária em estabelecimentos comerciais e cozinhas industriais. Com uma potência robusta e rotações elevadas, permite picar, moer e emulsionar ingredientes de forma célere e homogênea, assegurando resultados de excelência e consistência nos seus pratos.

A sua construção em aço inoxidável não só lhe confere durabilidade superior e resistência à corrosão, como também facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene alimentar. Um sistema de segurança integrado assegura uma operação fiável e estável em ambientes de trabalho exigentes, protegendo a sua equipa.

Ideal para operações de alto volume, este equipamento elétrico de 230V representa uma solução eficiente para a confeção de patês, molhos, picados de carne ou vegetais, contribuindo significativamente para a produtividade da sua equipa e otimização dos custos operacionais no seu restaurante.

Aplicações Profissionais

Este versátil food processor é indispensável em hotéis, cantinas, pastelarias e cozinhas industriais que procuram eficiência na preparação de alimentos. Revela-se perfeito para picar carnes em grandes quantidades, preparar recheios homogêneos, bem como criar pastas, molhos e cremes, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de preparação na sua cozinha profissional.

É uma ferramenta essencial para chefs de cozinha em hotéis e restaurantes de médio/grande volume, gestores de unidades de catering, e responsáveis de produção em charcutarias e padarias com fabrico próprio. Permite a produção de charcutaria e recheios em talhos e cozinhas centrais, garantindo que a proteína mantém a temperatura ideal sem oxidação excessiva durante o corte. Na preparação de molhos e emulsões em hotelaria, assegura uma emulsão estável e uma textura sedosa. É ainda ideal para o processamento de legumes e frutos secos em pastelaria, transformando-os em pralinés ou pastas finas para recheios.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	292x490x365 mm
Dimensões da Cuba (Ø/P)	24x18 cm
Capacidade	8 Litros
Rotação	1400 rpm
Peso Líquido	20 kg
Peso Bruto	30 kg
Potência	0,37 kW
Tensão	230 V
Material do Corpo e Cuba	Aço Inoxidável
Interruptor	Com segurança

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil deste robot de cozinha profissional?

Este cutter possui uma cuba com capacidade de 8 litros, ideal para processar grandes volumes de ingredientes em cozinhas profissionais. A sua dimensão generosa permite otimizar o tempo de produção.

É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, o corpo e a cuba são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, um material que facilita a limpeza e garante a máxima higiene e durabilidade, essencial em ambientes comerciais. A sua manutenção é simples e rápida.

Que tipo de preparações posso fazer com este cutter elétrico?

Este robot de cozinha é perfeito para picar, moer e emulsionar uma ampla variedade de alimentos, desde carnes e vegetais até pastas e molhos, para diversas aplicações em restauração e hotelaria. A sua versatilidade é um grande trunfo.

Quais as dimensões exatas deste cutter e o espaço necessário para a sua instalação?

Este cutter profissional de 8 litros tem dimensões de 292x490x365 mm, com dimensões de cuba de 24x18 cm. Recomendamos considerar um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação e acessibilidade.

Que requisitos elétricos são necessários para a instalação deste dispositivo de preparação?

O cutter elétrico requer uma tensão de 230 V para o seu funcionamento. É crucial assegurar que a instalação elétrica da sua cozinha comercial está em conformidade com esta especificação para

garantir uma operação segura e eficiente do equipamento.