

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Cutter de Cozinha Profissional 15L, 380V Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.022	Modelo:	UD5200.022
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	47 kg	Dimensões:	380 x 630 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5200.022

FAQ

Q: Quais são as dimensões do cutter e o espaço necessário para a sua instalação? A: O cutter de cozinha profissional tem dimensões de 380x630x500 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita ventilação adequada e acesso fácil para operação e manutenção, especialmente considerando a profundidade de 630 mm., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este cutter de cozinha? A: Este cutter opera com uma tensão de 380V. É essencial que a instalação elétrica no local esteja preparada para esta voltagem, com um circuito dedicado e proteção adequada, garantindo a segurança e o bom funcionamento do equipamento em ambientes profissionais como cozinhas HORECA., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do cutter profissional? A: A limpeza é simplificada pela lâmina e cuba, ambas facilmente removíveis, e pela construção em aço inoxidável do corpo e da cuba. Recomenda-se a limpeza diária após o uso com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos. A manutenção periódica deve incluir a verificação do interruptor de segurança e do temporizador., Q: Este cutter inclui acessórios ou existem acessórios compatíveis que podem ser adquiridos? A: Este modelo é fornecido com a lâmina e a cuba de 15 litros em aço inoxidável. Para informações sobre acessórios adicionais ou compatíveis, como lâminas de diferentes tipos ou raspadores, por favor, consulte o nosso catálogo de produtos ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

cutter cozinha profissional, cutter industrial 15l, equipamento preparacao alimentos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15103

Alt Text Imagens

Cutter Udct15 Com Capacidade 15lt. 380v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cutter Udct15 Com Capacidade 15lt. 380v

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Cortadores / Cutters

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

UD2930.803,UD2930.805,UD2930.809

Uso Profissional - Dicas	Utilize a velocidade baixa (1500 rpm) para cortes grosseiros de vegetais e a velocidade alta (3000 rpm) para emulsões finas e purés perfeitamente lisos., Para prolongar a vida útil das lâminas e do motor, evite processar alimentos congelados ou ossos, garantindo sempre que os ingredientes estão devidamente dimensionados para a cuba., Aproveite o temporizador mecânico para padronizar processos de fabrico, libertando o operador para outras tarefas de preparação durante o ciclo de corte., Realize a higienização completa da cuba e lâminas imediatamente após o uso de alimentos ácidos ou salgados para prevenir a corrosão por picagem no aço inoxidável.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Gestor de Unidade de Produção Alimentar, Responsável de Compras para Grupos Hoteleiros
Descrição Curta Original	Lâmina e cuba facilmente removíveis. Temporizador de circuito duplo e painel de controle mecânico. Interruptor de segurança. Corpo e cuba de aço inoxidável.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 380x630x500 mm Dimensões: Cuba: (O/P) 29x22 cm Capacidade 15 Lt Rotação RPM 1500/3000 rpm Peso líquido: 47 kg Peso bruto: 57 kg Tensão: 380 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000756,EX19000758,EX19000757
Uso Profissional - Casos de Uso	Unidades de Produção de Catering e Banquetes: Utilizado para a produção em massa de mousses finas, recheios para salgados e patés de assinatura, garantindo uma emulsão estável e homogênea em lotes de grande escala. A capacidade de 15 litros permite reduzir o número de ciclos de preparação, aumentando a produtividade da linha de produção., Cozinhas de Hotelaria e Resorts: Essencial na mise-en-place diária para a criação de bases de molhos, vinagretes e cremes de legumes com textura aveludada, utilizando as 3000 RPM para romper fibras resistentes. O temporizador de circuito duplo assegura que as receitas mantêm a mesma consistência independentemente do turno ou operador., Charcutarias e Talhos Profissionais: Ideal para o fabrico artesanal de enchidos e preparados de carne, onde o controlo térmico e a rapidez de corte são fundamentais para não degradar a proteína. A estrutura robusta e a facilidade de remoção da cuba permitem alternar rapidamente entre diferentes tipos de carnes, cumprindo rigorosas normas de segurança alimentar.
Uso Profissional - Introdução	Este cutter de 15 litros em aço inoxidável é uma peça central na preparação dinâmica de cozinhas de alto rendimento, oferecendo a potência de 380V necessária para processar grandes volumes com precisão cirúrgica. Projetado para suportar o regime intensivo do setor HORECA, o equipamento garante a padronização de texturas e a máxima higiene operacional, permitindo que as equipas de produção otimizem tempos de preparação em tarefas críticas como a trituração, emulsão e mistura de ingredientes complexos.
Capacidade (L)	11–15 L

Tensão	400V Trifásico
Tipo	Cutter
Material	Inox

Descricao Resumida

Robot de cozinha profissional de 15 litros em aço inoxidável, com lâmina removível e temporizador. Perfeito para processamento eficiente de alimentos.

Descricao Completa

cutter cozinha profissional — Cutter Industrial — Principais Vantagens

Este processador de alimentos profissional, com uma capacidade generosa de 15 litros, foi especificamente concebido para as cozinhas mais exigentes em restaurantes e hotéis. A sua construção integral em aço inoxidável garante uma durabilidade superior e facilita a higienização, características vitais em ambientes de elevada produção.

O equipamento destaca-se pela sua versatilidade, sendo capaz de picar, triturar, emulsionar e misturar uma vasta gama de ingredientes, desde carnes a vegetais, com resultados sempre consistentes e de alta qualidade. A lâmina e a cuba são facilmente removíveis, simplificando os processos de limpeza e manutenção diária. Com um interruptor de segurança e um temporizador de circuito duplo, a operação é controlada e eficiente, assegurando a máxima segurança para a sua equipa. A potência de 380V oferece a força necessária para processar grandes volumes, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este robot de cozinha é uma solução robusta e indispensável para cozinhas industriais, restaurantes de grande e médio porte, hotéis, talhos e serviços de catering. É perfeito para a confeção de patés, recheios, molhos, bem como para picar carne ou legumes em grandes quantidades. Também se revela excelente para emulsionar sopas e cremes, garantindo texturas aveludadas e homogéneas. A sua capacidade e as elevadas rotações por minuto tornam-no essencial para estabelecimentos com alta produção diária que procuram eficiência e homogeneidade nos seus preparados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	380x630x500 mm
Dimensões Cuba (ØxA)	29x22 cm
Capacidade	15 Litros
Rotação (RPM)	1500/3000 rpm
Peso Líquido	47 kg
Peso Bruto	57 kg
Tensão	380 V
Material Construção	Aço inoxidável
Controlo	Mecânico com temporizador

Perguntas Frequentes

Q: Para que tipo de estabelecimentos este cutter é o mais indicado?

A: Este cutter é ideal para cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de processar grandes volumes de alimentos de forma rápida e eficiente.

Q: É fácil limpar o equipamento?

A: Sim, a lâmina e a cuba são facilmente removíveis, o que facilita significativamente a limpeza e manutenção. Esta característica assegura os mais altos padrões de higiene, essenciais em qualquer ambiente profissional.

Q: Que tipo de alimentos pode processar?

A: O equipamento permite picar, triturar, emulsionar e misturar uma vasta gama de ingredientes. Inclui carnes, vegetais, frutos secos, e é perfeito para preparar patés, molhos e cremes com consistência e qualidade.

Q: Quais são as dimensões do cutter e o espaço necessário para a sua instalação?

A: O cutter de cozinha profissional tem dimensões de 380x630x500 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita ventilação adequada e acesso fácil para operação e manutenção, especialmente considerando a profundidade de 630 mm.

Q: Como se realiza a manutenção deste cutter industrial?

A: A limpeza é simplificada pela lâmina e cuba removíveis e pela construção em aço inoxidável. Recomenda-se a limpeza diária após o uso com produtos adequados para inox, evitando abrasivos. A manutenção periódica deve incluir a verificação do interruptor de segurança e do temporizador.