

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



Cortador de Legumes Profissional 550W 450Kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	CHVC-300	Modelo:	VC-300
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	450 kg	Dimensões:	246 x 614 x 506 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VC-300
Marca	CLIMA
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Tipo	Cortadora
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cortador de legumes multifunções de 550W para uso profissional, com capacidade de até 450 Kg/h. Ideal para restaurantes e cozinhas de hotelaria.

Descricao Completa

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

Pensado para o ambiente exigente da cozinha profissional, este equipamento de processamento de alimentos oferece versatilidade e eficiência. Com a sua capacidade de cortar, fatiar e picar uma vasta gama de legumes, desde os macios aos mais consistentes, este aparelho torna-se um aliado indispensável em qualquer tipo de cozinha comercial. A construção robusta em aço inoxidável e alumínio anodizado assegura durabilidade e total conformidade com as normas alimentares, enquanto o design de formas arredondadas facilita a limpeza e garante a máxima higiene.

Aplicações Profissionais

Com uma produção que pode atingir os 450 kg por hora, este fatiador de legumes é ideal para restaurantes com alto volume de clientes, cozinhas de hotelaria, cantinas e empresas de catering. A adaptabilidade do corte, proporcionada pela vasta seleção de lâminas disponíveis, permite preparar os ingredientes para uma infinidade de pratos, otimizando o tempo e a mão de obra na sua empresa. O funcionamento silencioso e o baixo consumo energético contribuem para um ambiente de trabalho mais agradável e para uma gestão de custos eficiente, características valorizadas em qualquer operação profissional.

Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	205 mm
Velocidade do Motor	1440 rpm
Tensão	230 V

Potência	550 W
Produção	200 – 450 Kg/Hora
Dimensões (LxPxA)	246x614x506 mm
Material	Aço Inoxidável e Alumínio Anodizado
Conformidade	Regulamentação CE e normas alimentares europeias
Discos Incluídos	Conjunto standard de 5 discos: H3 - H4 - H7 - P2 - P4

Perguntas Frequentes

Que tipos de legumes este cortador consegue processar?

Este aparelho multifunções foi concebido para cortar uma vasta gama de legumes, incluindo batatas, cenouras, cebolas e pepinos, tanto duros como moles.

Este equipamento é adequado para grandes volumes de produção?

Sim, com uma capacidade de produção que varia entre 200 a 450 Kg/hora, é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de qualquer dimensão que exijam alta produtividade.

Quais os tipos de corte que podem ser alcançados com este cortador?

Dependendo das lâminas utilizadas, é possível obter diversos tipos de corte, como em cubos, em pau, ondulado, e ainda fatiar, laminar ou picar.

O cortador é fácil de limpar e mantém os padrões de higiene?

Sim, a máquina é fabricada em aço inoxidável e alumínio anodizado, com formas arredondadas, o que facilita a limpeza e assegura o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Os discos de corte estão incluídos com a máquina?

Sim, o cortador de legumes inclui um conjunto standard de 5 discos: H3, H4, H7, P2 e P4, permitindo iniciar o trabalho de imediato com diversas opções de corte.