

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 Vegetais Profissional 750W - 574x250x472mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE231852	Modelo:	HE231852
Marca:	HENDI	EAN:	8711369231852

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE231852
EAN	8711369231852
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Potência	Até 3 kW
Tipo	Cortadora
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cortador de vegetais robusto de 750W para processamento rápido de grandes quantidades. Inclui 5 discos de corte para fatiar e ralar, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cortador de vegetais profissional de 750W foi concebido para processar grandes volumes de legumes e frutas, garantindo eficiência e segurança em cozinhas de alta produção.

cortador de vegetais profissional — Características Técnicas

Potência	750 W (1 CV)
Tensão	230 V
Dimensões (CxLxA)	574 x 250 x 472 mm
Peso	25 kg
Velocidade	300 RPM
Produtividade	100 – 350 kg/h

Entradas	Grande (até ø 165 mm), Pequena (até ø 55 mm)
Sistemas de Segurança	Desliga com cabo de pressão ou tampa levantados
Discos Incluídos	Fatias 2 mm, Fatias 4 mm, Raladores 3, 4.5, 7 mm
Estrutura	Câmara em alumínio fundido, base em aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Este cortador de vegetais é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional que exija rapidez e consistência no processamento de legumes e frutas. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, pizzarias, churrasqueiras e até mesmo para snack-bares e roulotes com elevada procura. A sua capacidade de processar até 350 kg/h torna-o perfeito para operações de grande volume.

Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua robustez e alta performance, garantindo uma produtividade elevada com um motor de 750W arrefecido a ar. A versatilidade é assegurada pelos 5 discos de corte incluídos, permitindo fatiar e ralar com diferentes espessuras e texturas. Os múltiplos sistemas de segurança, como o desligamento automático ao levantar o cabo de pressão ou a tampa, oferecem tranquilidade na operação diária. A facilidade na troca de discos e a estrutura durável em alumínio fundido e aço inoxidável contribuem para uma longa vida útil e manutenção simplificada.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste cortador?

A limpeza é simplificada pela facilidade de remoção dos discos e da câmara de corte. As superfícies em alumínio fundido e aço inoxidável devem ser limpas com detergentes neutros e água, evitando produtos abrasivos. É importante secar bem todas as peças após a lavagem para prolongar a vida útil do equipamento.

Que tipo de vegetais e frutas pode este equipamento processar?

Este cortador é versátil e pode processar uma vasta gama de vegetais e frutas, desde os mais firmes como cenouras, batatas e couves, até aos mais macios. As duas entradas, uma grande (até ø 165 mm) e outra pequena (até ø 55 mm), permitem acomodar diferentes formatos e tamanhos de produtos.

Quais são os sistemas de segurança integrados no cortador?

O equipamento dispõe de dois sistemas de segurança principais: o cortador desliga-se automaticamente caso o cabo de pressão seja levantado ou a tampa superior da câmara de corte seja aberta. Além disso, os botões de baixa tensão (24 V) e os 4 pés de borracha antiderrapantes contribuem para uma operação mais segura e estável.

É possível adquirir discos de corte adicionais ou de outros tamanhos?

Sim, a Hotelequip oferece uma gama de discos de corte adicionais e de diferentes tamanhos para este modelo, permitindo expandir as capacidades de preparação e adaptar o equipamento a necessidades específicas da sua cozinha profissional. Contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para mais informações sobre a disponibilidade.

Qual a produtividade esperada para este cortador de vegetais?

Este cortador de vegetais foi projetado para uma alta produtividade, capaz de processar entre 100 a 350 kg de vegetais por hora, dependendo do tipo de produto e do disco de corte utilizado. Esta capacidade torna-o ideal para cozinhas com grande volume de trabalho e necessidade de eficiência.