

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 Monofásico Industrial - 20-400 Refeições/Dia

Informacoes do Produto

SKU:	MS0706.48.001	Modelo:	RG-80
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	235 x 550 x 560 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	RG-80
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Cortadora
Material	Inox

Descricao Resumida

Aumente a produtividade da sua cozinha com este cortador de legumes industrial monofásico. Ideal para 20-400 refeições/dia. Corta, fatia e rala.

Descricao Completa

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

Amplie a eficiência da sua cozinha profissional com este versátil cortador de legumes monofásico. Concebido para processar entre 20 a 400 refeições por dia, este equipamento robusto é uma mais-valia indispensável para qualquer negócio de restauração e hotelaria. Simplifique a preparação de ingredientes, poupando tempo e otimizando os custos com mão-de-obra, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade.

Aplicações Profissionais

Este inovador fatiador industrial é ideal para cozinhas de restaurantes, cantinas, hotéis e pastelarias que procuram dinamizar o seu serviço. A sua capacidade de cortar em cubos, fatias, palitos e ralar diversos alimentos, desde legumes e fruta até queijo e frutos secos, torna-o uma ferramenta multifuncional. A construção em aço inoxidável e liga especial, em conformidade com as diretivas europeias, assegura durabilidade e higiene para os ambientes mais exigentes.

Características Técnicas

Tipo de Alimentação	Monofásico
Capacidade de Produção	20-400 Refeições/dia
Dimensões (LPA)	235x550x560 mm
Material de Construção	Aço inoxidável e liga especial

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de alimentos pode este cortador processar?

Este equipamento foi concebido para cortar uma vasta gama de alimentos, incluindo legumes, frutas, pão, queijo, chocolate e frutos secos, oferecendo grande versatilidade na sua cozinha.

2. Qual é a capacidade de produção diária deste aparelho?

O cortador de legumes tem uma capacidade de processamento de 20 a 400 refeições por dia, tornando-o adequado para estabelecimentos de diferentes dimensões.

3. É possível obter diferentes tipos de corte com esta máquina?

Sim, este versátil cortador permite realizar diversos tipos de corte, como cubos, fatias, palitos e ralar, dependendo dos discos e acessórios utilizados.

4. O equipamento cumpre as normas de segurança europeias?

Absolutamente. O equipamento é construído em aço inoxidável e liga especial, respeitando integralmente as diretivas europeias de segurança e higiene alimentar.

5. A limpeza e manutenção deste cortador são complexas?

Devido à sua construção em aço inoxidável e design prático, a limpeza e a manutenção deste cortador são simplificadas, contribuindo para a rápida higienização diária do aparelho.