

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



Hotelequip.pt

Cutter e Cortador de Legumes 4.5L / 200kg/h Elétrico Trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00205	Modelo:	2433M
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075266545

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2433M
EAN	3665075266545
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico

Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Cutter
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Cutter e cortador de legumes multifunções com cuba de 4.5L e capacidade de 200kg/h. Ideal para 20 a 100 refeições diárias em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este equipamento multifunções combina as capacidades de um cutter e um cortador de legumes, ideal para processar ingredientes em cozinhas profissionais com eficiência e precisão.

Características Técnicas

Função	Cutter e Cortador de Legumes
Cuba Cutter	Aço inox, 4.5 L
Lâmina Cutter	Lisa standard
Bocas Cortador	Meia-lua e Cilíndrica Ø58mm
Discos de Corte	Não incluídos
Capacidade Cutter	1.5 kg
Capacidade Cortador	200 kg/h
Refeições Diárias	20 a 100
Motor	Metálico, assíncrono
Velocidades	750 e 1500 rpm

Potência Elétrica	750 W
Tensão	400V/50Hz (Trifásico)
Dimensões (LxPxA)	320x304x590 mm
Peso Bruto	20.5 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução robusta e versátil para a área de preparação em diversas cozinhas profissionais. É ideal para:

- Restaurantes de bairro e tascas com ementas variadas
- Snack-bares e cafés com confeitaria própria
- Pequenas e médias cantinas escolares ou empresariais
- Pastelarias que necessitem de processar ingredientes para recheios e massas
- Cozinhas de hotelaria e catering para preparação de bases e guarnições

Cutter e Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Versatilidade 2 em 1:** Combina as funções de cutter e cortador de legumes num único equipamento, otimizando o espaço e o investimento.
- **Eficiência Elevada:** Capacidade de processar até 1.5 kg na função cutter e 200 kg/h na função cortador, ideal para um volume de 20 a 100 refeições diárias.
- **Motor Robusto:** Equipado com um bloco motor metálico e assíncrono, garante durabilidade e desempenho consistente em ambientes exigentes.
- **Operação Simplificada:** A tampa é fácil de posicionar sobre a cuba, permitindo uma utilização rápida e segura, com a possibilidade de adicionar ingredientes durante o funcionamento.
- **Precisão de Corte:** Duas velocidades (750 e 1500 rpm) permitem adaptar o processamento à textura e tipo de ingrediente, assegurando resultados precisos.

Que tipo de preparações posso fazer com este equipamento?

Com a função cutter, pode picar, emulsionar e misturar ingredientes para molhos, patés, massas e recheios. Com a função cortador de legumes, pode fatiar, ralar e cortar legumes e frutas em diversas formas, dependendo dos discos de corte utilizados.

?

Quais os discos de corte compatíveis com a função cortador de legumes?

Este equipamento é entregue sem discos de corte. Para a função cortador de legumes, são compatíveis diversos discos de corte específicos para fatiar, ralar ou cortar em juliana, que podem ser adquiridos separadamente de acordo com as suas necessidades.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a cuba em aço inox e a lâmina são removíveis para uma limpeza fácil e higiénica. A tampa também foi desenhada para ser simples de manusear e limpar após cada utilização.

Qual a capacidade de produção diária recomendada?

Este cutter e cortador de legumes é otimizado para cozinhas que servem entre 20 a 100 refeições diárias, garantindo um processamento eficiente e rápido dos ingredientes necessários.

É possível adicionar ingredientes durante o funcionamento?

Sim, a tampa foi concebida para permitir a adição de ingredientes líquidos ou sólidos de forma segura e prática durante o processo de preparação, sem necessidade de parar o equipamento.