

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 e Cortador de Legumes Profissional 4.5L, 1000W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00206	Modelo:	2444M
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075266903

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2444M
EAN	3665075266903
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Tipo

Cutter

Descricao Resumida

Cutter e cortador de legumes profissional com cuba de 4.5L e motor de 1000W. Oferece velocidade variável e alta capacidade para preparação eficiente em cozinhas.

Descricao Completa

Este equipamento multifuncional combina as funções de cutter e cortador de legumes, ideal para otimizar a preparação em cozinhas profissionais. A sua cuba de 4.5L e motor de 1000W garantem eficiência e versatilidade para diversas tarefas diárias.

Características Técnicas

Função Cutter	1 lâmina standard lisa, cuba em aço inox de 4.5L
Função Cortador	Boca meia-lua e boca cilíndrica Ø58mm (sem discos)
Quantidade Produzida (Cutter)	2.5 kg
Capacidade (Cortador)	200 kg/h
Refeições Diárias	20 a 100
Motor	Bloco motor metálico e assíncrono
Velocidade Variável (Cutter)	300 a 3500 rpm
Velocidade Variável (Cortador)	300 a 1000 rpm
Peso Bruto	20.5 kg
Potência Elétrica	1000 W – 230 V/50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	320x304x590 mm

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na área de preparação de alimentos, incluindo:

- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e de bairro, para picar carnes, fazer patés e cortar legumes.
- Snack-bares e hamburgarias com produção própria, para preparar molhos, bases e vegetais frescos.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares de pequena a média dimensão, otimizando a preparação diária de refeições.
- Pizzarias e churrasqueiras, para o corte rápido de ingredientes como cebola, pimentos e outros vegetais.
- Serviços de catering e eventos, onde a versatilidade e a rapidez na preparação são cruciais.

Cutter e Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Versatilidade Dupla Função:** Um único equipamento para picar, misturar e cortar legumes, otimizando o espaço e o investimento na sua cozinha.
- **Controlo Preciso:** Velocidade variável para ambas as funções, permitindo adaptar o processamento a diferentes tipos de alimentos e texturas, garantindo resultados consistentes.
- **Produtividade Elevada:** Capacidade de processar até 200 kg/h de legumes e 2.5 kg na função cutter, ideal para operações com 20 a 100 refeições diárias.
- **Robustez e Durabilidade:** Bloco motor metálico assíncrono, concebido para uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil.
- **Facilidade de Utilização:** Tampa com design que permite adicionar ingredientes líquidos ou sólidos durante a operação, sem interrupções no processo.

Qual a capacidade de produção deste equipamento?

Na função cutter, o equipamento pode processar até 2.5 kg de alimentos. Como cortador de legumes, a capacidade atinge os 200 kg por hora, sendo adequado para 20 a 100 refeições diárias.

É possível adicionar ingredientes durante o funcionamento?

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

Que tipo de motor possui e quais as suas vantagens?

O equipamento possui um bloco motor metálico e assíncrono. Esta construção garante robustez, durabilidade e um funcionamento fiável, mesmo sob uso intensivo em ambientes

profissionais.

Este equipamento inclui discos para cortar legumes?

Não, o equipamento é entregue sem discos para cortar legumes. Estes devem ser adquiridos separadamente, permitindo escolher os tipos de corte mais adequados às suas necessidades.

Qual a gama de velocidades disponível para cada função?

Para a função cutter, a velocidade é variável entre 300 e 3500 rpm. Na função de cortador de legumes, a velocidade variável situa-se entre 300 e 1000 rpm, oferecendo controlo preciso para diferentes preparações.