

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

Kit Extrator Sumo Coulis para Cortador R 301 e R 402

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00211	Modelo:	27396
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075035219

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27396
EAN	3665075035219
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Kit extrator de sumo e coulis para cortadores profissionais, ideal para obter sumos de frutas e legumes ou coulis ricos em polpa.

Descricao Completa

Este kit extrator de sumo e coulis é um acessório essencial para otimizar a funcionalidade dos cortadores profissionais R 301 e R 402, permitindo a produção eficiente de sumos frescos e coulis ricos em polpa.

acessórios cutter — kit extrator sumo coulis — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo do Kit	27396
Compatibilidade	Cortadores R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V.
Função	Extração de sumos de frutas e legumes; Produção de coulis com polpa
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este kit é ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a preparação de bebidas e molhos, como cafés com cozinha, pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e moderna, hamburgarias e snack-bares que servem sumos naturais. É igualmente útil em cantinas, hotéis e serviços de catering para a produção de coulis de fruta para sobremesas ou molhos de legumes para pratos principais.

Kit Extrator Sumo Coulis — Principais Vantagens

- **Versatilidade na Preparação:** Permite a extração de sumos puros e a criação de coulis ricos em fibra e sabor, a partir de uma vasta gama de frutas e legumes.
- **Otimização de Equipamento:** Transforma o seu cortador profissional num extrator multifuncional, maximizando o investimento existente.
- **Qualidade Consistente:** Garante resultados homogêneos na textura e no sabor, essenciais para a padronização em cozinhas profissionais.

- **Eficiência Operacional:** Reduz o tempo de preparação e o esforço manual, aumentando a produtividade na área de preparação.
- **Fácil Integração:** Concebido para um encaixe perfeito nos modelos de cortadores especificados, assegurando uma utilização simples e segura.

Qual a principal função deste kit extrator?

A principal função deste kit é permitir a extração eficiente de sumos de frutas e legumes, bem como a produção de coulis ricos em polpa a partir de ingredientes cozidos ou tenros, utilizando o seu cortador profissional.

Com que modelos de cortadores é este kit compatível?

Este kit extrator é especificamente compatível com os cortadores profissionais R 301, R 301 Ultra, R 402 e R 402 V.V.

É possível extrair sumos com polpa utilizando este acessório?

Sim, além da extração de sumos puros, este kit possui a função coulis, que permite obter sumos mais ricos com polpa, ideal para certas preparações culinárias e sobremesas.

A instalação do kit é complexa ou requer ferramentas especiais?

Não, o kit é fornecido montado e foi concebido para uma integração simples e direta nos modelos de cortadores compatíveis, sem necessidade de ferramentas especiais para a sua instalação inicial.

Este acessório é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este kit é um acessório robusto, projetado para suportar o ritmo de trabalho exigente de cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho consistente na preparação de sumos e coulis.