

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 rápido
ao produto

Cutter e Cortador de Legumes 5.5L Elétrico Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00215	Modelo:	2390
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075233981

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2390
EAN	3665075233981
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tipo	Cutter
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cutter e cortador de legumes profissional com cuba de 5.5L e velocidade variável. Ideal para picar, emulsionar e cortar até 500 kg/h, otimizando a preparação em cozinhas.

Descricao Completa

Este equipamento multifuncional combina as funções de cutter e cortador de legumes, essencial para otimizar a preparação em cozinhas profissionais. Com velocidade variável, permite precisão e controlo total sobre os processos.

Características Técnicas

Função	Cutter e Cortador de Legumes
Cuba Cutter	Inox, 5.5 L
Lâmina Cutter	Standard lisa (1 unidade)
Bocas Cortador	Meia-lua e cilíndrica Ø58mm
Discos	Não incluídos
Produção Cutter	Até 3 kg
Capacidade Cortador	Até 500 kg/h
Refeições Diárias	30 a 300
Motor	Metálico e assíncrono, com função impulso
Velocidade (função cutter)	300 a 3500 rpm

Velocidade (função cortador)	500 a 1000 rpm
Velocidade (função R-Mix)	60 a 500 rpm
Peso Bruto	32 kg
Potência Elétrica	1300 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz
Dimensões (LxPxA)	378x347x660 mm

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de processamento rápido e eficiente de alimentos. É adequado para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, pastelarias com confecção própria, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. A sua versatilidade permite desde picar carne e emulsionar molhos a cortar legumes em grandes volumes para saladas, guarnições ou sopas, adaptando-se a hamburgarias, snack-bares e até roulotes com maior volume de produção.

Cutter e Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Versatilidade Dupla:** Combina as funções de cutter para picar, emulsionar e misturar, e cortador de legumes para fatiar, ralar e cortar em cubos (com discos adequados), otimizando o espaço e o investimento.
- **Controlo Preciso:** A velocidade variável em ambas as funções, incluindo a função R-Mix, permite adaptar o processamento a cada tipo de ingrediente e resultado desejado, desde texturas finas a cortes mais robustos.
- **Alta Capacidade de Produção:** Com uma capacidade de até 500 kg/h para corte de legumes e 3 kg para a função cutter, este equipamento suporta operações de médio a grande volume, ideal para 30 a 300 refeições diárias.
- **Robustez e Durabilidade:** O bloco motor metálico assíncrono garante uma longa vida útil e desempenho consistente, mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais exigentes.
- **Facilidade de Utilização:** A tampa de fácil posicionamento e a possibilidade de adicionar ingredientes durante o funcionamento simplificam as operações diárias, aumentando a eficiência na área de preparação.

Que tipo de preparações posso fazer com este equipamento?

Este equipamento permite picar, emulsionar, misturar e amassar na função cutter, e fatiar, ralar, cortar em juliana ou cubos na função cortador de legumes, dependendo dos discos utilizados.

Os discos para cortar legumes estão incluídos?

Não, o equipamento é entregue sem discos para a função cortador de legumes. Estes devem ser adquiridos separadamente, de acordo com as suas necessidades específicas de corte.

Qual a capacidade de produção diária recomendada?

Este equipamento é projetado para atender às necessidades de cozinhas que servem entre 30 a 300 refeições diárias, com uma capacidade de corte de legumes de até 500 kg/h.

Posso adicionar ingredientes enquanto o equipamento está a funcionar?

Sim, a tampa foi concebida para permitir a adição de ingredientes líquidos ou sólidos durante a preparação, facilitando o ajuste de receitas e a incorporação gradual de elementos.

Qual a vantagem da velocidade variável?

A velocidade variável oferece um controlo preciso sobre o processamento, permitindo adaptar a velocidade ao tipo de alimento e ao resultado desejado, desde cortes delicados a misturas mais intensas, garantindo a consistência e qualidade das preparações.