

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



Hotelequip.pt

Cutter e Cortador de Legumes Profissional 7.5L 1200W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00222	Modelo:	2113
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075233059

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2113
EAN	3665075233059
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Tipo	Cutter
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Cutter e cortador de legumes profissional com cuba de 7,5L e 1200W de potência. Ideal para processar até 750kg/h de legumes e 3,5kg em função cutter, para 50 a 400 refeições diárias.

Descricao Completa

Este equipamento combina as funções de cutter e cortador de legumes, concebido para otimizar a preparação em cozinhas profissionais. A cuba de 7,5 litros e a potência de 1200W garantem processamento rápido e eficiente de diversos ingredientes.

Características Técnicas

Função Cutter	Sim
Capacidade Cuba Cutter	7,5 litros
Lâmina Cutter	1 lâmina standard lisa
Função Cortador de Legumes	Sim
Boca Cortador	Extra-larga
Boca Cilíndrica	Ø58mm
Discos de Corte	Não incluídos
Alavanca	Com movimento assistido
Produção Função Cutter	3,5 kg
Capacidade Função Cortador	750 kg/h
Refeições Diárias Sugeridas	50 a 400

Bloco Motor	Metálico e assíncrono
Função Impulso	Sim
Velocidades	750 e 1500 rpm
Potência Elétrica	1200 W
Tensão	400 V
Frequência	50 Hz
Peso Bruto	33,4 kg
Dimensões Externas (LxPxA)	378x347x699 mm

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e estabelecimentos de catering que necessitam de processar grandes volumes de alimentos diariamente. É também adequado para pizzarias, churrasqueiras, marisqueiras, snack-bars e roulotes que requerem preparação rápida de vegetais e outros ingredientes.

Cutter e Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Versatilidade Dupla Função:** Combina um cutter de 7,5 litros para picar e misturar com um cortador de legumes de alta capacidade, otimizando o espaço e o investimento na sua cozinha.
- **Eficiência e Produtividade:** Capaz de processar até 750 kg de legumes por hora e 3,5 kg na função cutter, ideal para operações com elevado volume de produção diária.
- **Conforto Operacional:** A alavanca com movimento assistido reduz o esforço do operador, tornando o trabalho mais ergonômico e menos fatigante durante longos períodos de utilização.
- **Durabilidade e Fiabilidade:** Equipado com um bloco motor metálico e assíncrono, garante uma longa vida útil e desempenho consistente, mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Controlo Preciso:** Duas velocidades (750 e 1500 rpm) e função impulso permitem adaptar o processamento à textura e tipo de ingrediente desejado.

Qual a capacidade de produção deste equipamento?

Este equipamento pode processar até 3,5 kg na função cutter e até 750 kg de legumes por hora na função cortador, sendo adequado para 50 a 400 refeições diárias.

Que tipo de preparações posso realizar com este equipamento?

Na função cutter, pode picar, misturar e emulsionar. Na função cortador, pode fatiar, ralar e cortar legumes em diversas formas, dependendo dos discos de corte utilizados (não incluídos).

Os discos de corte para legumes estão incluídos?

Não, o equipamento é entregue sem discos de corte. Estes devem ser adquiridos separadamente, de acordo com as necessidades específicas da sua cozinha.

Qual a voltagem e potência necessárias para este equipamento?

O equipamento requer uma ligação elétrica de 400V/50Hz e tem uma potência de 1200W, garantindo um desempenho robusto para uso profissional.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões externas de 378x347x699mm, este equipamento é compacto para a sua capacidade, tornando-o uma solução eficiente para cozinhas profissionais que necessitam de versatilidade sem ocupar muito espaço.