

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 7.5L Velocidade Variável Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00223	Modelo:	2115
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075233523

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2115
EAN	3665075233523
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Chão
Tipo	Cutter

Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cutter e cortador de legumes profissional com cuba de 7.5L e boca extra-larga. Oferece velocidade variável para processamento preciso de 50 a 400 refeições diárias.

Descricao Completa

Este equipamento multifuncional combina as capacidades de um cutter e um cortador de legumes, ideal para otimizar a preparação em cozinhas profissionais com produção diária de 50 a 400 refeições.

Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Cutter e Cortador de Legumes
Função Cutter	1 lâmina standard lisa, cuba em inox de 7.5L
Função Cortador	Boca extra-larga e boca cilíndrica Ø58mm (sem discos)
Alavanca	Movimento assistido
Quantidade Produzida (Cutter)	3.5 kg
Capacidade (Cortador de Legumes)	750 kg/h
Número de Refeições Diárias	50 a 400
Motor	Metálico e assíncrono, função impulso
Velocidade Variável (Cutter)	300 a 3500 rpm
Velocidade Variável (Cortador)	500 a 1000 rpm
Função R-Mix (Velocidade Variável)	60 a 500 rpm

Peso Bruto	33.4 kg
Potência Elétrica	1500 W
Voltagem	230 V/50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	378x347x660 mm
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, pastelarias com confeitaria, hotéis, empresas de catering e cozinhas de produção em geral, onde a eficiência e a versatilidade na preparação de alimentos são cruciais.

Cutter e Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Versatilidade Dupla Função:** Combina as funcionalidades de um cutter e um cortador de legumes num só equipamento, otimizando o espaço e o investimento na sua cozinha.
- **Produtividade Elevada:** Capacidade de processar até 750 kg/h de legumes e 3.5 kg na função cutter, ideal para volumes médios a grandes de produção diária.
- **Controlo Preciso:** A velocidade variável para ambas as funções permite adaptar o corte e a mistura a diferentes texturas e preparações, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.
- **Construção Robusta:** Equipado com um bloco motor metálico e assíncrono, este aparelho garante durabilidade e fiabilidade mesmo em condições de uso intensivo.
- **Operação Ergonómica:** A alavanca com movimento assistido reduz o esforço do operador durante a utilização do cortador, melhorando o conforto e a eficiência no trabalho.

Qual a capacidade de produção deste equipamento?

Na função cutter, a cuba de 7.5L permite processar até 3.5 kg de alimentos. Como cortador de legumes, a capacidade atinge 750 kg por hora, sendo adequado para 50 a 400 refeições diárias.

Que acessórios estão incluídos e quais as suas funções?

O equipamento inclui uma lâmina standard lisa para a função cutter. Para a função cortador de legumes, possui uma boca extra-larga e uma boca cilíndrica de Ø58mm, mas os discos de

corte são vendidos separadamente.

Quais os benefícios da velocidade variável neste cutter e cortador?

A velocidade variável permite um controlo preciso sobre o processamento, desde 300 a 3500 rpm para o cutter e 500 a 1000 rpm para o cortador, adaptando-se a diferentes texturas e tipos de corte ou mistura. A função R-Mix oferece velocidades de 60 a 500 rpm.

Este equipamento é adequado para que tipo de cozinhas profissionais?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis e empresas de catering, onde a versatilidade e a eficiência na preparação são cruciais.

Como se processa a instalação e montagem deste equipamento?

Este equipamento é fornecido montado e pronto a instalar, o que facilita a sua integração imediata na sua cozinha profissional sem a necessidade de montagem complexa por parte do utilizador.