

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador de Legumes Profissional 500W – Débito 50kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00334	Modelo:	24570M
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075265852

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	24570M
EAN	3665075265852
Capacidade (kg)	41–80 kg
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Tipo	Cortadora
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cortador de legumes elétrico de 500W com débito de até 50 kg/h. Ideal para ralados, fatiados, juliana e macedónia. Boca de grande volume e fácil limpeza.

Descricao Completa

Este cortador de legumes elétrico de 500W foi concebido para processar até 50 kg de legumes por hora, oferecendo versatilidade no corte para diversas preparações em cozinhas profissionais. A sua boca de grande volume facilita a introdução de produtos maiores, otimizando o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Tipo de Produção	Ralados, Fatiados, Ondulados, Juliana, Macedónia, Batatas Fritas
Volume da Boca de Carga	1,56 L
Débito Prático	Até 50 kg/h
Refeições por Serviço	20 a 80
Bloco Motor	Inox e Assíncrono
Cuba Cortador de Legumes	Aço Inox
Velocidade	500 rpm
Potência Elétrica	500 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	345 x 330 x 590 mm
Peso Bruto	15,2 kg

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, tascas, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, hamburgarias, snack-bares e roulotos. A sua capacidade de processamento e versatilidade de corte adaptam-se perfeitamente às necessidades de preparação diária de legumes frescos para saladas, acompanhamentos e bases de pratos.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Corte:** Produz ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia e batatas fritas com um único equipamento.
- **Eficiência Elevada:** Débito prático de até 50 kg/h, ideal para serviços com 20 a 80 refeições.
- **Facilidade de Limpeza:** Tampa com dobradiça e veio que permite desmontagem rápida para uma higienização eficiente.
- **Durabilidade:** Bloco motor em inox assíncrono e cuba em aço inox garantem robustez e longa vida útil.
- **Otimização do Tempo:** Boca de grande volume para introdução de legumes inteiros ou de maior dimensão, reduzindo o tempo de pré-corte manual.

Que tipos de corte este equipamento consegue realizar?

Este cortador de legumes é capaz de produzir ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia e batatas fritas, dependendo dos discos de corte utilizados.

Qual a capacidade de produção horária deste cortador?

O equipamento tem um débito prático de até 50 kg por hora, sendo adequado para serviços que preparam entre 20 a 80 refeições.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a tampa possui uma dobradiça com veio que permite a sua desmontagem imediata, facilitando a limpeza rápida e eficiente do equipamento.

Quais as dimensões do cortador de legumes?

As dimensões externas do equipamento são 345 mm de largura, 330 mm de profundidade e 590 mm de altura.

Este equipamento é adequado para legumes de grande dimensão?

Sim, o cortador de legumes está equipado com uma boca de grande volume (1,56 L) que permite a introdução de legumes de maior dimensão, otimizando o processo de preparação.