

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador de Legumes Profissional 550W - 1 Velocidade

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00335	Modelo:	24440
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075009555

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	24440
EAN	3665075009555
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Cortadora

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional de 550W com 1 velocidade, capacidade até 150kg/h. Boca de grande volume (2,2L) para legumes inteiros. Ideal para 50-400 refeições.

Descricao Completa

Este cortador de legumes profissional de 550W oferece uma capacidade de produção prática até 150 kg/h, ideal para operações de média a grande escala em cozinhas profissionais. A sua boca de grande volume permite processar legumes inteiros, otimizando o tempo de preparação.

Características Técnicas

Capacidade de Produção Prática	Até 150 kg/h
Refeições por Serviço	50 a 400
Volume de Carga (Boca Grande)	2,2 L
Material da Tampa e Cuba	Metálico
Discos Incluídos	Não (entregue sem discos)
Bloco Motor	Policarbonato e assíncrono
Velocidade	375 rpm (1 velocidade)
Peso Bruto	19,8 kg
Potência Elétrica	550 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	390x340x595 mm

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional que exija eficiência e versatilidade na preparação de alimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pizzarias, churrasqueiras e estabelecimentos de catering. A sua capacidade de processar até 150 kg/h torna-o adequado para serviços que atendem entre 50 a 400 refeições, desde a preparação de saladas frescas a bases para guisados e acompanhamentos.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- ****Versatilidade de Corte:**** Permite produzir alimentos ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia, batatas fritas, salsa e ervas aromáticas (com discos adequados, vendidos separadamente).
- ****Eficiência Elevada:**** Com uma capacidade prática de até 150 kg/h, acelera significativamente a preparação de grandes volumes de legumes.
- ****Boca de Grande Volume:**** A boca de carga de 2,2 litros facilita a introdução de legumes maiores, reduzindo a necessidade de pré-corte.
- ****Corte Uniforme:**** A boca cilíndrica assegura um corte consistente para produtos compridos.
- ****Manutenção Simplificada:**** A tampa com dobradiça e veio permite uma desmontagem rápida para limpeza e higiene eficazes.
- ****Construção Robusta:**** Bloco motor em polycarbonato e assíncrono, com tampa e cuba metálicas, garante durabilidade e fiabilidade em ambientes exigentes.

Que tipos de corte consigo realizar com este equipamento?

Este cortador permite realizar uma vasta gama de cortes, incluindo ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia, e batatas fritas, além de picar salsa e ervas aromáticas. A versatilidade depende dos discos de corte específicos que adquirir, uma vez que o equipamento é fornecido sem eles.

Qual a capacidade de produção horária deste cortador?

O cortador de legumes tem uma capacidade de produção prática de até 150 kg por hora, sendo adequado para cozinhas que servem entre 50 a 400 refeições por serviço.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do equipamento facilita a limpeza. A tampa possui uma dobradiça com veio que permite a sua desmontagem imediata, agilizando o processo de higienização.

?

Este cortador inclui os discos de corte?

?

Não, o cortador de legumes é entregue sem discos. Os discos de corte devem ser adquiridos separadamente, permitindo que escolha os tipos de corte mais adequados às suas necessidades específicas.

Qual a profundidade deste equipamento para instalação em bancada?

As dimensões externas do cortador são 390 mm (largura) x 340 mm (profundidade) x 595 mm (altura). Com uma profundidade de 340 mm, é ideal para instalação em bancadas com espaço limitado, sendo classificado como equipamento de linha snack.