

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

Cortador de Legumes Elétrico 150kg/h para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00336	Modelo:	24446
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075010810

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	24446
EAN	3665075010810
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Tipo	Cortadora
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Cortador de legumes elétrico com capacidade de 150kg/h, ideal para fatiar, ralar e cortar em juliana. Boca de grande volume (2,2L) e motor assíncrono de 550W.

Descricao Completa

Este cortador de legumes elétrico foi concebido para otimizar a preparação de vegetais em cozinhas de alta produção, com um débito prático até 150 kg/h e capacidade para servir entre 50 a 400 refeições por serviço. A sua boca de grande volume (2,2 L) permite processar legumes de maiores dimensões, enquanto a boca cilíndrica assegura cortes uniformes em produtos compridos.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Cortador de Legumes
Capacidade Prática	Até 150 kg/h
Refeições por Serviço	50 a 400
Volume da Boca Grande	2,2 L
Material da Tampa e Cuba	Metálico
Material do Bloco Motor	Policarbonato
Tipo de Motor	Assíncrono
Velocidade	375 rpm (1 velocidade)
Potência Elétrica	550 W
Tensão	400 V / 50 Hz

Dimensões (LxPxA)	390 x 340 x 595 mm
Peso Bruto	19,8 kg
Discos Incluídos	Não (vendidos separadamente)

Aplicações Profissionais

Este cortador é uma solução robusta para a área de preparação em diversos estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de catering, churrasqueiras, pizzarias e marisqueiras. A sua capacidade de processamento é adequada para operações que exigem rapidez e consistência no corte de legumes, desde tascas a grandes cozinhas industriais.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- ****Eficiência Elevada:**** Processa até 150 kg de legumes por hora, otimizando o tempo de preparação.
- ****Versatilidade de Cortes:**** Permite fatiar, ralar, cortar em juliana, macedónia e batatas fritas, com a aquisição dos discos adequados.
- ****Design Robusto:**** Tampa e cuba metálicas, com bloco motor em policarbonato e motor assíncrono para durabilidade.
- ****Limpeza Simplificada:**** A dobradiça com veio permite desmontar a tampa rapidamente para uma higienização eficaz.
- ****Segurança Operacional:**** Equipamento projetado para uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.

Que tipo de cortes consigo fazer com este equipamento?

Este cortador permite realizar uma vasta gama de cortes, como fatiar, ralar, cortar em juliana, macedónia e batatas fritas, dependendo dos discos de corte específicos que forem utilizados.

Os discos de corte estão incluídos com o equipamento?

Não, o cortador é fornecido sem discos. Os discos de corte são acessórios vendidos separadamente, permitindo que escolha os tipos de corte mais adequados às suas necessidades.

[?](#)

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

Este equipamento tem uma capacidade prática de produção até 150 kg por hora, sendo ideal para cozinhas que servem entre 50 a 400 refeições por serviço.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a limpeza é simplificada graças à dobradiça com veio que permite desmontar a tampa de forma rápida e eficiente, facilitando o acesso para higienização.

Qual a voltagem necessária para operar o equipamento?

Este cortador de legumes requer uma ligação elétrica de 400 V / 50 Hz para o seu funcionamento.