

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 Profissional Elétrico 600W para 50-400 Refeições

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00343	Modelo:	24453
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075010698

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	24453
EAN	3665075010698
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Tipo	Cortadora
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional elétrico 600W, com capacidade de 150 kg/h para 50-400 refeições. Possui boca de grande volume e cilíndrica para cortes versáteis e uniformes. Bloco motor em inox.

Descricao Completa

Este cortador de legumes profissional elétrico foi concebido para otimizar a preparação em cozinhas com elevado volume de produção, processando até 150 kg de legumes por hora. A sua versatilidade permite uma vasta gama de cortes, desde fatias a cubos, com precisão e rapidez. A boca de grande volume facilita a introdução de legumes inteiros, enquanto a boca cilíndrica assegura cortes uniformes para produtos compridos, tornando-o indispensável em qualquer operação de preparação de alimentos.

Cortador de Legumes Profissional — Características Técnicas

Capacidade de Produção	Até 150 kg/h
Refeições por Serviço	50 a 400
Boca de Carga	Grande volume (2,2 L) e cilíndrica Ø69 mm
Materiais	Tampa e cuba metálicas, bloco motor em inox
Motor	Assíncrono
Velocidade	375 rpm
Potência Elétrica	600 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	390 x 340 x 610 mm

Peso Bruto

22 kg

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é ideal para cozinhas profissionais de média a grande dimensão, onde a eficiência e a consistência no corte de legumes são cruciais. É particularmente adequado para:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna, incluindo churrasqueiras e marisqueiras.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares com elevado volume de refeições.
- Catering e empresas de eventos que necessitam de preparação rápida e padronizada.
- Hotéis e unidades de alojamento com serviço de restauração.
- Pizzarias e hamburgarias que preparam os seus próprios ingredientes frescos.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Cortes:** Capacidade de produzir fatias, cubos, juliana, ralados, ondulados e macedónia, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- **Alta Produtividade:** Processa até 150 kg de legumes por hora, ideal para serviços de 50 a 400 refeições, garantindo rapidez na preparação.
- **Facilidade de Utilização:** Boca de grande volume para introdução de legumes maiores e boca cilíndrica para cortes uniformes de produtos compridos.
- **Durabilidade e Higiene:** Bloco motor em inox e tampa/cuba metálicas asseguram robustez e fácil limpeza, cumprindo as normas de higiene.
- **Manutenção Simplificada:** Dobradiça com veio permite desmontar a tampa rapidamente para uma limpeza eficiente e sem complicações.

Que tipos de corte este equipamento pode realizar?

Este cortador é extremamente versátil, permitindo produzir alimentos ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia, batatas fritas, salsa, ervas aromáticas, e cubos finos e ondulados, dependendo dos discos de corte utilizados.

Qual a capacidade de produção horária deste cortador de legumes?

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

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada graças à dobradiça com veio que permite desmontar a tampa imediatamente. O bloco motor em inox e a cuba metálica também facilitam a higienização e garantem a durabilidade do aparelho.

Quais as dimensões e requisitos de energia para este cortador?

As dimensões externas são 390 mm (largura) x 340 mm (profundidade) x 610 mm (altura). Requer uma ligação elétrica de 400 V / 50 Hz e tem uma potência de 600 W.

É possível cortar legumes de diferentes tamanhos?

Sim, o equipamento possui uma boca de grande volume (2,2 L) para introduzir legumes maiores e uma boca cilíndrica de Ø69 mm, ideal para o corte uniforme de produtos mais compridos, garantindo flexibilidade na preparação.