

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



Hotelequip.pt

Cortador de Legumes Profissional Elétrico 250kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00346	Modelo:	24490
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075017697

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	24490
EAN	3665075017697
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tipo	Cortadora
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cortador de legumes elétrico de alta capacidade, ideal para processamento rápido de vegetais e frutas. Débito até 250 kg/h, com múltiplos tipos de corte e motor em inox.

Descricao Completa

Este cortador de legumes profissional elétrico foi projetado para processar grandes volumes de vegetais e frutas, alcançando um débito prático de até 250 kg por hora, ideal para cozinhas de alta produção.

Características Técnicas

Boca de Carga	Grande (4,4 L), cilíndrica
Tipos de Corte	Ralado, fatiado, ondulado, juliana, macedónia, batatas fritas
Débito Prático	Até 250 kg/h
Refeições por Serviço	70 a 600
Motor	Bloco em inox, assíncrono
Velocidade	375 rpm
Potência Elétrica	750 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões (LxPxA)	360 x 340 x 690 mm
Peso Bruto	28 kg

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é uma solução robusta para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pizzarias, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis e serviços de catering. É igualmente adequado para snack-bares, hamburgarias e rolotes que necessitem de processar grandes volumes de vegetais de forma rápida e eficiente.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Alta Produtividade:** Capacidade de processar até 250 kg de legumes por hora, otimizando o tempo de preparação.
- **Versatilidade de Cortes:** Permite realizar uma vasta gama de cortes, incluindo ralado, fatiado, ondulado, juliana, macedónia e batatas fritas.
- **Conforto de Utilização:** Equipado com alavanca de movimento assistido e ejeção lateral para maior ergonomia e redução do esforço do operador.
- **Durabilidade e Higiene:** Bloco motor em inox garante robustez, fácil limpeza e longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.
- **Boca de Carga Ampla:** A boca extra larga facilita a introdução de grandes volumes, como até 15 tomates numa só operação.

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

Este cortador de legumes tem um débito prático de até 250 kg por hora, sendo ideal para cozinhas com elevada necessidade de processamento.

Que tipos de corte consigo realizar com este equipamento?

O equipamento permite realizar diversos tipos de corte, incluindo ralado, fatiado, ondulado, juliana, macedónia e batatas fritas, oferecendo grande versatilidade.

Este cortador é adequado para espaços com área de preparação limitada?

Com dimensões de 360x340x690 mm e ejeção lateral, este cortador foi desenhado para otimizar o espaço e o conforto do utilizador, sendo adequado para diversas configurações de cozinha. ?

Qual a voltagem necessária para operar o equipamento?

?

O cortador de legumes opera com uma tensão elétrica de 230 V / 50 Hz, compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais em Portugal.

O equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o bloco motor em inox facilita a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional.