

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador de Legumes Elétrico 750W para Produção 250kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00347	Modelo:	24498
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075017765

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	24498
EAN	3665075017765
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Potência	Até 3 kW
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Cortador de legumes elétrico de alta capacidade, processa até 250 kg/h. Ideal para fatiar, ralar e cortar em juliana, macedónia ou batatas fritas, com motor de 750W e 400V.

Descricao Completa

Este cortador de legumes elétrico de 750W foi projetado para processar grandes volumes de vegetais, atingindo uma capacidade prática de até 250 kg por hora, ideal para cozinhas profissionais com alta demanda.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade de Carga da Boca Grande	4,4 L
Boca Cilíndrica	Para corte uniforme de produtos compridos
Boca Extra Larga	Permite processar até 15 tomates numa operação
Alavanca	Com movimento assistido para reduzir esforços
Ejeção	Lateral para otimizar espaço e conforto
Tipos de Corte	Ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia, batatas fritas
Débito Prático	Até 250 kg/h
Refeições por Serviço	70 a 600
Bloco Motor	Inox e assíncrono

Velocidade	375 rpm
Peso Bruto	28 kg
Potência Elétrica	750 W
Tensão	400V/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	360x340x690 mm

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em cozinhas de restaurantes de grande volume, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, churrasqueiras e pizzarias que necessitam de processar vegetais de forma rápida e eficiente. É ideal para qualquer estabelecimento que procure otimizar a preparação de legumes para saladas, guarnições ou bases de pratos.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

O Cortador de Legumes oferece alta produtividade, permitindo processar até 250 kg de vegetais por hora, o que otimiza significativamente o tempo de preparação. A sua versatilidade de corte, com diversas opções como fatiados, ralados ou em juliana, adapta-se a múltiplas necessidades culinárias. A alavanca com movimento assistido e a ejeção lateral garantem ergonomia e conforto ao utilizador, enquanto o bloco motor em inox assegura durabilidade e fiabilidade para uso intensivo.

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

Este cortador de legumes tem um débito prático de até 250 kg por hora, sendo adequado para servir entre 70 a 600 refeições por serviço.

Que tipos de corte é possível realizar com este equipamento?

É possível produzir alimentos ralados, fatiados, ondulados, em juliana, macedónia e batatas fritas, oferecendo grande versatilidade na preparação.

Este equipamento é fácil de utilizar e ergonómico?

Sim, possui uma alavanca com movimento assistido para reduzir o esforço do operador e uma ejeção lateral que otimiza o espaço e o conforto durante a utilização. ?

Quais são as especificações do motor?

O equipamento está equipado com um bloco motor em inox e assíncrono, operando a uma velocidade de 375 rpm, garantindo robustez e durabilidade.

Quais são os requisitos elétricos para este cortador?

Este cortador de legumes funciona com uma potência elétrica de 750W e requer uma ligação de 400V/50Hz.