

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 2 Velocidades 250 kg/h 900W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00348	Modelo:	24501
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075018267

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	24501
EAN	3665075018267
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Tipo	Cortadora
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional de alta capacidade, com débito até 250 kg/h e 2 velocidades. Ideal para diversos tipos de corte em cozinhas de grande volume.

Descricao Completa

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

Cortador de Legumes CL 52 T 2V — Características Técnicas

Função	Cortador de legumes e frutas
Capacidade da boca grande	4,4 L
Boca cilíndrica	Sim, para produtos compridos
Boca extra larga	Sim, para até 15 tomates numa operação
Alavanca	Com movimento assistido
Ejeção	Lateral
Tipos de corte	Ralado, fatiado, ondulado, juliana, macedónia, batatas fritas
Débito prático	Até 250 kg/h
Refeições por serviço	70 a 600
Bloco motor	Inox, assíncrono
Velocidades	375 e 750 rpm

Peso bruto	28 kg
Potência elétrica	900 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões externas (LxPxA)	360x340x690 mm

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes de alta capacidade é indispensável em cozinhas profissionais que exigem rapidez e eficiência na preparação de grandes volumes. É ideal para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Restaurantes de grande dimensão e catering para eventos
- Hotéis e unidades de alojamento com serviço de refeições
- Cozinhas centrais de produção alimentar
- Pizzarias e churrasqueiras com elevado volume de preparação de vegetais

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Produtividade Elevada:** Processa até 250 kg de legumes por hora, otimizando o tempo de preparação.
- **Versatilidade de Cortes:** Permite obter diversos tipos de corte, desde ralados finos a batatas fritas, com a mesma máquina.
- **Conforto Operacional:** A alavanca com movimento assistido e a ejeção lateral reduzem o esforço do operador e melhoram a ergonomia.
- **Durabilidade:** Equipado com um bloco motor em inox e assíncrono, garante uma longa vida útil e resistência em ambientes de cozinha exigentes.
- **Segurança e Higiene:** Construção robusta e materiais de fácil limpeza, essenciais para as normas de segurança alimentar.

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

Este equipamento 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 consigo realizar com esta máquina?

O cortador permite realizar uma vasta gama de cortes, incluindo ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia e batatas fritas, dependendo dos discos de corte utilizados (vendidos

separadamente).

Este equipamento é adequado para produtos compridos como pepinos ou cenouras?

Sim, dispõe de uma boca cilíndrica específica para o corte uniforme de produtos compridos, além de uma boca extra larga para artigos maiores como tomates.

Quais são as especificações elétricas do cortador?

O equipamento opera com uma potência elétrica de 900 W e requer uma ligação de 400 V / 50 Hz.

A máquina é fácil de limpar e manter?

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