

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 400kg/h com Alavanca Assistida

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00351	Modelo:	2245
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075021960

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2245
EAN	3665075021960
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tipo	Cortadora
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Cortador de legumes elétrico de alta capacidade com alavanca assistida, ideal para grandes volumes. Produz até 400kg/h de ralados, fatiados, juliana e macedônia.

Descrição Completa

Este cortador de legumes elétrico foi concebido para processar grandes volumes de vegetais, atingindo um débito prático de até 400 kg por hora, ideal para cozinhas de alta produção.

Cortador de legumes profissional — Características Técnicas

Função Cortador	Alavanca com movimento assistido
Ejeção	Lateral
Capacidade de Produção	Ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedônia e batatas fritas
Tampa e Cuba	Metálicas
Base Móvel	Em inox com 2 rodas com travão
Débito Prático	Até 400 kg/h
Refeições por Serviço	100 a 1000
Bloco Motor	Metálico e assíncrono
Velocidade	375 rpm
Peso Bruto	54 kg
Potência Elétrica	1100 W – 230 V/50 Hz

Dimensões Externas (sem base)

380x330x920 mm

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes de alta capacidade é indispensável em cozinhas profissionais com elevado volume de produção, como cantinas escolares e empresariais, hospitais, hotéis, empresas de catering e restaurantes de grande dimensão. Permite preparar grandes quantidades de vegetais de forma rápida e eficiente para ementas variadas.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Eficiência Operacional:** O movimento assistido da alavanca minimiza o esforço do utilizador, aumentando a produtividade e o conforto durante longos períodos de trabalho.
- **Otimização do Espaço:** A ejeção lateral dos produtos cortados permite uma melhor organização da bancada de trabalho e facilita a recolha dos alimentos.
- **Versatilidade de Cortes:** Capacidade de realizar múltiplos tipos de corte – ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia e batatas fritas – com a troca de discos (vendidos separadamente), adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- **Alta Produtividade:** Com um débito prático de até 400 kg/h, é ideal para cozinhas que servem entre 100 a 1000 refeições por serviço, garantindo rapidez na preparação.
- **Durabilidade e Robustez:** Construção com bloco motor metálico e assíncrono, tampa e cuba metálicas, e base móvel em inox, assegurando uma longa vida útil e resistência em ambientes profissionais exigentes.

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

Este equipamento tem um débito prático de até 400 kg por hora, sendo adequado para cozinhas que servem entre 100 a 1000 refeições por serviço.

Que tipos de corte consigo realizar com este equipamento?

Com a utilização de discos apropriados (vendidos separadamente), este cortador permite realizar diversos tipos de corte, incluindo ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia e batatas fritas.

Este cortador é fácil de usar para grandes volumes?

Sim, o equipamento foi projetado com uma alavanca de movimento assistido, o que reduz significativamente o esforço do operador, tornando-o ideal para o processamento contínuo de

grandes quantidades de legumes.

Quais são as dimensões do equipamento e é fácil de mover?

As dimensões externas do cortador sem a base são 380x330x920 mm. Inclui uma base móvel em inox com duas rodas com travão, facilitando a sua deslocação e posicionamento na cozinha profissional.

Qual a potência elétrica necessária para este cortador?

Este cortador de legumes requer uma potência elétrica de 1100 W, operando com uma ligação de 230 V/50 Hz.