

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 Profissional com Workstation, 1100W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00353	Modelo:	2290W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075246929

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2290W
EAN	3665075246929
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional de alta capacidade (até 400 kg/h) com workstation móvel. Inclui 14 discos e equipamento para puré. Motor de 1100W.

Descricao Completa

Este cortador de legumes profissional foi concebido para processar grandes volumes de vegetais e frutas, com um débito prático de até 400 kg/h, ideal para cozinhas de alta produção que exigem eficiência e versatilidade no corte.

Cortador de Legumes — Características Técnicas

Tipo de Boca	Automática e de Alavanca
Alavanca	Com movimento assistido
Ejeção	Lateral
Funções de Corte	Ralado, fatiado, ondulado, juliana, macedónia, batata frita
Base	Móvel em inox com 2 rodas e travão
Carrinho	Ajustável GN 1/1 (3 alturas, 3 contentores)
Acessórios Incluídos	14 discos multicorte, equipamento para puré Ø3mm
Débito Prático	Até 400 kg/h
Refeições por Serviço	100 a 1000
Motor	Bloco metálico assíncrono
Velocidades	375 e 750 rpm
Peso Bruto	80 kg
Potência Elétrica	1100 W

Tensão	230V/50Hz
Dimensões (LxPxA)	865x396x1272 mm

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é uma solução robusta para estabelecimentos que necessitam de processar grandes quantidades de alimentos diariamente. É ideal para cozinhas de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes de grande volume, serviços de catering e empresas de eventos. A sua versatilidade permite a preparação eficiente de ingredientes para saladas, guarnições, sopas e purés em qualquer operação de produção alimentar.

Cortador de Legumes Profissional — Principais Vantagens

- **Alta Capacidade de Produção:** Processa até 400 kg de legumes por hora, otimizando o tempo de preparação.
- **Versatilidade de Corte:** Inclui 14 discos e equipamento para puré, permitindo uma vasta gama de cortes e texturas.
- **Workstation Integrada:** A base móvel em inox com carrinho ajustável GN 1/1 oferece uma estação de trabalho completa e ergonómica.
- **Conforto e Segurança:** Alavanca com movimento assistido e ejeção lateral para reduzir o esforço do operador e aumentar a segurança.
- **Durabilidade:** Motor assíncrono com bloco metálico garante fiabilidade e longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

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

Que tipos de corte posso realizar com este equipamento?

O cortador inclui um conjunto de 14 discos multicorte e um equipamento para puré de Ø3mm, permitindo realizar cortes ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia e batatas fritas.

A workstation é fácil de mover na cozinha?

Sim, a base é móvel e fabricada em inox, equipada com duas rodas com travão, o que facilita o transporte e a fixação do equipamento em diferentes áreas da cozinha.

Qual a potência elétrica e a tensão de funcionamento?

O cortador opera com uma potência elétrica de 1100 W e requer uma tensão de 230V/50Hz para o seu funcionamento.

O motor é robusto para uso contínuo?

Sim, o equipamento possui um bloco motor metálico e assíncrono, projetado para garantir durabilidade e desempenho consistente mesmo em condições de uso intensivo em cozinhas profissionais.