

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 Elétrico 400V, 400kg/h, 1100W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00354	Modelo:	2290W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075246929

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2290W
EAN	3665075246929
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Cortador de legumes elétrico de alta capacidade, processa até 400 kg/h. Inclui 14 discos e equipamento para puré, com base móvel e carrinho GN1/1 para otimização do espaço.

Descricao Completa

Este cortador de legumes elétrico de alta capacidade foi projetado para processar até 400 kg de legumes por hora, ideal para cozinhas profissionais com grande volume de produção diária.

Cortador de Legumes Profissional — Características Técnicas

Função	Cortador com boca grande automática e boca de alavanca
Alavanca	Movimento assistido
Ejecção	Lateral
Capacidade de corte	Ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia e batatas fritas
Base	Móvel em inox com 2 rodas com travão
Carrinho	Ajustável GN1/1 – 3 alturas e 3 containers GN1/1
Discos incluídos	Conjunto multicorte de 14 discos e equipamento para puré Ø3mm
Débito prático	Até 400 kg/h
Refeições por serviço	100 a 1000

Motor	Bloco motor metálico e assíncrono
Velocidades	375 e 750 rpm
Peso bruto	80 kg
Potência elétrica	1100 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões externas (LxPxA)	865 x 396 x 1272 mm

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é uma solução robusta para cozinhas profissionais que exigem alta produtividade e versatilidade. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering e eventos, restaurantes de grande volume, hotéis, e fábricas de refeições. A sua capacidade de processar até 400 kg/h torna-o indispensável para otimizar a preparação de ingredientes em qualquer cozinha industrial.

Cortador de Legumes Elétrico — Principais Vantagens

- **Alta Produtividade:** Processa até 400 kg de legumes por hora, otimizando o tempo de preparação.
- **Versatilidade de Corte:** Inclui um conjunto de 14 discos e equipamento para puré, permitindo uma vasta gama de cortes e preparações.
- **Ergonomia Avançada:** A alavanca com movimento assistido e a ejeção lateral reduzem o esforço do operador e melhoram o conforto.
- **Mobilidade e Organização:** Equipado com base móvel em inox e um carrinho ajustável para 3 containers GN1/1, facilitando o transporte e a organização na área de preparação.
- **Durabilidade e Fiabilidade:** Bloco motor metálico e assíncrono garante uma longa vida útil e desempenho consistente em ambientes exigentes.

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

Este cortador de legumes elétrico 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 consigo realizar com este equipamento?

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

É fácil de mover e integrar na cozinha?

Sim, o cortador é fornecido com uma base móvel em inox equipada com 2 rodas com travão, e um carrinho ajustável para 3 containers GN1/1, facilitando a sua movimentação e adaptação a diferentes áreas de trabalho.

Qual a potência e tensão necessárias para o funcionamento?

Este cortador de legumes opera com uma potência elétrica de 1100 W e requer uma ligação de 400 V / 50 Hz.

Este equipamento é adequado para cozinhas com grande volume de trabalho?

Absolutamente. Com uma capacidade de processamento de até 400 kg/h e a capacidade de servir até 1000 refeições, este cortador é ideal para cozinhas profissionais de alta exigência, como cantinas, catering e grandes restaurantes.