

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 Profissional até 600 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00363	Modelo:	2329FA
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075273055

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2329FA
EAN	3665075273055
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tipo	Cortadora
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cortador de legumes elétrico de alta capacidade para cozinhas profissionais, com débito até 600 kg/h. Oferece cortes variados e operação assistida para maior eficiência.

Descricao Completa

Este cortador de legumes elétrico foi concebido para processar grandes volumes de vegetais, atingindo um débito prático de até 600 kg por hora, ideal para cozinhas de alta produção.

Cortador de Legumes CL 60 ALV M 2V — Características Técnicas

Débito prático	Até 600 kg/h
Refeições por serviço	300 a 3000
Função	Cortador de alavanca com movimento assistido
Tipos de corte	Ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia e batatas fritas
Ejeção	Lateral
Motor	Bloco metálico e assíncrono
Velocidades	375 e 750 rpm (2 velocidades)
Potência elétrica	1500 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões externas (LxPxA)	425x613x1159 mm

Peso bruto

70 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em cozinhas profissionais com elevado volume de produção, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de grande dimensão, hotéis, empresas de catering e cozinhas centrais que necessitam de processar grandes quantidades de legumes de forma rápida e eficiente.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- ****Alta Capacidade de Produção:**** Processa até 600 kg de legumes por hora, ideal para serviços com 300 a 3000 refeições.
- ****Versatilidade de Cortes:**** Permite obter ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia e batatas fritas com um único equipamento.
- ****Conforto Operacional:**** O sistema de alavanca com movimento assistido e a ejeção lateral otimizam o espaço e reduzem o esforço do utilizador.
- ****Construção Robusta:**** Bloco motor metálico e assíncrono garante durabilidade e fiabilidade em ambientes de uso intensivo.
- ****Duas Velocidades:**** As opções de 375 e 750 rpm adaptam-se a diferentes tipos de legumes e cortes, garantindo resultados precisos.

Qual a capacidade máxima de produção deste cortador de legumes?

Este equipamento tem um débito prático de até 600 kg por hora, sendo adequado para serviços que preparam entre 300 a 3000 refeições.

Que tipos de corte consigo realizar com este equipamento?

É possível produzir legumes ralados, fatiados, ondulados, em juliana, em macedónia e batatas fritas, dependendo dos discos de corte utilizados.

Este cortador de legumes é fácil de usar?

Sim, o design com alavanca de movimento assistido e a ejeção lateral contribuem para um manuseamento mais ergonómico e confortável, minimizando o esforço do operador.

Qual a potência e tensão de funcionamento deste cortador?

O equipamento opera com uma potência elétrica de 1500 W e requer uma ligação de 230 V / 50 Hz.

Quais as dimensões externas do cortador de legumes?

As dimensões externas do equipamento são 425 mm de largura, 613 mm de profundidade e 1159 mm de altura.