

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 rápido
ao produto

Cortador de Legumes Profissional CL 60 V.V. Workstation 1500W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00365	Modelo:	2301FA
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075272874

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2301FA
EAN	3665075272874
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional de alta capacidade (até 400 kg/h) com velocidade variável, ideal para cozinhas de grande volume. Inclui múltiplas bocas e 16 discos.

Descricao Completa

O cortador de legumes CL 60 V.V. Workstation é uma solução robusta para a preparação de grandes volumes em cozinhas profissionais, com capacidade de até 400 kg/h e velocidade variável para máxima precisão.

Cortador de Legumes — Características Técnicas

Débito prático	Até 400 kg/h
Número de refeições por serviço	100 a 1000
Tipo de motor	Metálico e assíncrono
Velocidade variável	100 a 1000 rpm
Potência elétrica	1500 W
Tensão	230V / 50Hz
Peso bruto	150 kg
Dimensões externas (LxPxA)	462x770x1353 mm (com suporte)
Boca de alavanca	Volume 4,2 litros
Bocas incluídas	Alavanca, automática, 4 tubos
Acessórios incluídos	Carrinho móvel ergo, 3 cubas GN 1/1, equipamento para puré Ø 3 mm, conjunto multicorte de 16 discos, carrinho de arrumação
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é indispensável em cozinhas de alta produção, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e estabelecimentos que necessitam de processar grandes quantidades de vegetais de forma rápida e eficiente.

Cortador de Legumes CL 60 V.V. Workstation — Principais Vantagens

- ****Alta Capacidade:**** Processa até 400 kg/h, ideal para grandes volumes de trabalho.
- ****Versatilidade de Cortes:**** Inclui 3 bocas distintas e um conjunto de 16 discos, permitindo uma vasta gama de preparações.
- ****Velocidade Variável:**** Ajuste de 100 a 1000 rpm para precisão em diferentes tipos de legumes e cortes.
- ****Workstation Completa:**** Fornecido com carrinho móvel, cubas GN e carrinho de arrumação, otimizando o fluxo de trabalho.
- ****Construção Robusta:**** Bloco motor metálico e assíncrono para durabilidade e fiabilidade em uso intensivo.

Que tipos de corte consigo realizar com este equipamento?

Com o conjunto multicorte de 16 discos e o equipamento para puré de Ø 3 mm, é possível realizar uma vasta gama de cortes, desde fatias finas a cubos, ralados e purés, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

Este modelo tem um débito prático elevado, capaz de processar até 400 kg de legumes por hora, sendo ideal para serviços que atendem entre 100 a 1000 refeições por serviço.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design da Workstation facilita a limpeza. Os componentes que entram em contacto com os alimentos são removíveis e o tabuleiro de acessórios é em aço inoxidável, garantindo higiene e durabilidade em ambientes profissionais.

O que está incluído na Workstation?

A Workstation inclui a máquina base com boca de alavanca (4,2L), boca automática e boca com 4 tubos, um carrinho móvel ergo, 3 cubas GN 1/1, equipamento para puré Ø 3 mm, um conjunto de 16 discos e um carrinho de arrumação.

Quais são os requisitos elétricos para este equipamento?

O cortador de legumes CL 60 V.V. Workstation opera com uma potência elétrica de 1500W e requer uma ligação monofásica de 230V/50Hz, adequada para a maioria das instalações profissionais.