

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 400V com 3 Bocas e Carrinho

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00366	Modelo:	2300FA
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075272850

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2300FA
EAN	3665075272850
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Cortadora

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional de alta capacidade (até 400kg/h) com 3 bocas e 16 discos. Ideal para 100 a 1000 refeições, inclui carrinho móvel e cubas GN. Potência de 1500W.

Descricao Completa

Este cortador de legumes profissional foi concebido para processar grandes volumes de vegetais, com capacidade para 100 a 1000 refeições por serviço, operando a 400V.

Características Técnicas

Débito Prático	Até 400 kg/h
Refeições por Serviço	100 a 1000
Bloco Motor	Metálico e assíncrono
Velocidade	375 e 750 rpm
Potência Elétrica	1500 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	462 x 770 x 1353 mm
Peso Bruto	150 kg
Bocas Incluídas	Boca de alavanca (4,2 L), Boca automática, Boca com 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
Linha Técnica	Linha 700

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é ideal para estabelecimentos que exigem alta produtividade e versatilidade na preparação de vegetais. É uma solução robusta para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis de grande dimensão, serviços de catering para eventos, cozinhas centrais e restaurantes com elevado volume de serviço que necessitam de processar grandes quantidades de legumes rapidamente e de forma consistente.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- ****Alta Capacidade de Produção:**** Processa até 400 kg de legumes por hora, otimizando o tempo de preparação em cozinhas movimentadas.
- ****Versatilidade Excepcional:**** Inclui 3 bocas de alimentação e um conjunto de 16 discos, permitindo uma vasta gama de cortes e preparações, incluindo purés.
- ****Mobilidade e Organização:**** Equipado com um carrinho móvel ergo, 3 cubas GN 1/1 e um carrinho de arrumação, facilitando o transporte, a recolha e a organização dos acessórios.
- ****Motor Robusto e Durável:**** O bloco motor metálico e assíncrono garante fiabilidade e longevidade, mesmo sob uso intensivo.
- ****Eficiência Operacional:**** Reduz significativamente o tempo de preparação manual, aumentando a produtividade da sua equipa e a consistência dos resultados.

Qual a capacidade de produção deste equipamento?

Este cortador de legumes foi concebido para um débito prático de até 400 kg por hora, sendo ideal para preparar entre 100 a 1000 refeições por serviço.

Que tipos de corte consigo realizar com este cortador?

O equipamento é fornecido com um conjunto multicorte de 16 discos, permitindo uma vasta gama de cortes, desde fatias e cubos a ralados e juliana, além de incluir um equipamento para puré de Ø 3 mm.

O equipamento é fácil de mover na cozinha?

Sim, o cortador inclui um carrinho móvel ergo com 2 rodas e um pé regulável para estabilidade, facilitando o transporte e posicionamento na sua cozinha profissional.

Quais as vantagens de ter várias bocas de alimentação?

A inclusão de uma boca de alavanca (4,2 litros), uma boca automática e uma boca com 4 tubos permite processar diferentes tipos e volumes de legumes de forma eficiente, otimizando o fluxo de trabalho.

Este cortador é adequado para cozinhas de grande volume?

Absolutamente. Com a sua alta capacidade de produção (até 400 kg/h) e a robustez do bloco motor metálico e assíncrono, é perfeitamente adequado para cantinas, hotéis, catering e restaurantes com grande volume de serviço.