

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 Profissional 600kg/h Elétrico 400V

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00368	Modelo:	2319FA
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075272942

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2319FA
EAN	3665075272942
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tensão	400V Trifásico
Tipo	Cortadora
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Cortador de legumes de alta capacidade, com débito prático até 600 kg/h e duas velocidades, ideal para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e eficiência.

Descrição Completa

Este cortador de legumes profissional foi concebido para processar grandes volumes de vegetais, atingindo um débito prático de até 600 kg por hora, ideal para operações intensivas.

Características Técnicas

Tipo de Boca	Automática em inox e de alavanca (4,2 L)
Capacidade de Produção	Até 600 kg/h
Refeições por Serviço	300 a 3000
Tipos de Corte	Ralado, fatiado, ondulado, juliana, macedónia, batatas fritas
Motor	Bloco metálico assíncrono
Velocidades	375 e 750 rpm
Potência Elétrica	1500 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões (LxPxA)	600 x 720 x 1225 mm
Peso Bruto	85 kg

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes de alta capacidade é indispensável em cozinhas profissionais com grande volume de produção. É ideal para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Serviços de catering e eventos de grande escala
- Restaurantes de hotelaria e cozinhas centrais
- Fábricas de refeições pré-preparadas e unidades de produção alimentar
- Grandes pizzarias e churrasqueiras com elevada procura de vegetais processados

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Alta Produtividade:** Processa até 600 kg de legumes por hora, otimizando significativamente o tempo de preparação e a eficiência da cozinha.
- **Versatilidade de Cortes:** Permite uma vasta gama de preparações, desde fatiados e ralados a julianas e macedónias, adaptando-se a diversas ementas.
- **Robustez e Durabilidade:** Equipado com um bloco motor metálico assíncrono, garante um desempenho fiável e uma longa vida útil, mesmo em uso intensivo.
- **Conforto Operacional:** A ejeção lateral e as duas bocas de alimentação (automática e de alavanca) proporcionam maior eficiência e ergonomia ao utilizador.
- **Adaptabilidade:** As duas velocidades disponíveis (375 e 750 rpm) permitem ajustar o corte a diferentes tipos de legumes e texturas desejadas.

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

Este cortador de legumes foi projetado para alta produtividade, alcançando um débito prático de até 600 kg de legumes por hora, ideal para operações de grande escala.

Que tipos de corte é possível realizar com este equipamento?

O equipamento permite uma vasta gama de cortes, incluindo ralado, fatiado, ondulado, juliana, macedónia e batatas fritas, oferecendo grande versatilidade na preparação.

Qual a voltagem e potência elétrica necessárias para o funcionamento?

Este cortador de legumes opera com uma potência elétrica de 1500 W e requer uma ligação de 400 V / 50 Hz, sendo adequado para instalações elétricas profissionais.

Este cortador é adequado para que volume de refeições por serviço?

Com a sua capacidade e eficiência, este equipamento é ideal para cozinhas que servem entre 300 a 3000 refeições por serviço, como cantinas ou grandes restaurantes.

Quais as vantagens da ejeção lateral no design do equipamento?

A ejeção lateral foi concebida para otimizar o espaço na área de preparação e aumentar o conforto do utilizador, facilitando a recolha dos legumes cortados e a organização do posto de trabalho.