

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

Cutter de Mesa Elétrico 2,9L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00376	Modelo:	22100D
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075255761

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	22100D
EAN	3665075255761
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Tipo	Cutter
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cutter de mesa elétrico de 2,9L para picar, moer, amassar e fazer purés. Equipado com cuba em inox, tampa em policarbonato e função impulso para máxima eficiência.

Descricao Completa

Este cutter de mesa elétrico de 2,9 litros foi concebido para processar uma vasta gama de alimentos, desde picar e moer a amassar e fazer purés, garantindo consistência e qualidade nos resultados finais.

Cutter de Mesa R2 — Características Técnicas

Capacidade da Cuba	2,9 litros
Material da Cuba	Aço inoxidável com pega
Material da Tampa	Policarbonato com abertura para líquidos
Lâmina Incluída	Lisa standard
Velocidade	1500 rpm
Função	Impulso
Potência Elétrica	550 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	200x280x350 mm
Peso Bruto	10,5 kg

Aplicações Profissionais

Este cutter de mesa é uma ferramenta essencial para a área de preparação em diversos estabelecimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria própria, cantinas escolares e empresariais, ou qualquer cozinha profissional que necessite de processar alimentos de forma rápida e eficiente, desde picar carne e legumes a preparar molhos, patês e massas leves.

Cutter de Mesa — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Processamento:** Permite picar, moer, amassar e fazer purês com um único equipamento, otimizando o espaço e o investimento.
- **Eficiência e Rapidez:** Com 1500 rpm e função impulso, garante um processamento rápido e eficaz, crucial em ambientes de alta produção.
- **Resultados Consistentes:** A lâmina lisa standard e o motor potente asseguram uma textura uniforme e a qualidade desejada nos produtos finais.
- **Durabilidade e Higiene:** Cuba em aço inoxidável e bloco motor em policarbonato garantem robustez, fácil limpeza e longa vida útil.
- **Conveniência Operacional:** A tampa em policarbonato com abertura permite adicionar líquidos ou ingredientes durante o funcionamento, sem interrupções.

Qual a capacidade útil da cuba deste cutter?

A cuba deste cutter de mesa tem uma capacidade de 2,9 litros, ideal para processar quantidades médias de ingredientes em cozinhas profissionais.

Que tipos de alimentos posso processar com este equipamento?

Este cutter é extremamente versátil e permite picar, moer, amassar e fazer purês de uma vasta gama de alimentos, como carnes, legumes, frutos secos, ervas aromáticas, massas e molhos.

É possível adicionar ingredientes durante o funcionamento do cutter?

Sim, a tampa em policarbonato está equipada com uma abertura específica que permite adicionar líquidos ou outros ingredientes de forma segura enquanto o equipamento está em funcionamento.

Qual a potência elétrica deste cutter?

O cutter de mesa possui uma potência elétrica de 550 W, garantindo um desempenho robusto e eficiente para as necessidades de uma cozinha profissional.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba em aço inoxidável e a tampa em policarbonato são materiais que facilitam a limpeza e a manutenção, contribuindo para a higiene e durabilidade do equipamento em ambientes profissionais.