

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 3.7L 1500rpm - Preparação Dinâmica

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00377	Modelo:	22382
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075007148

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	22382
EAN	3665075007148
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Cutter

Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cutter de mesa profissional com cuba de 3.7L em inox e motor de 650W, ideal para picar, moer, amassar e puré. Velocidade de 1500rpm para resultados rápidos e consistentes.

Descricao Completa

Este cutter de mesa profissional, com cuba de 3.7 litros em inox e rotação de 1500rpm, é uma solução robusta e eficiente para processar uma vasta gama de alimentos, desde picar a amassar, garantindo consistência e qualidade superior nos produtos finais.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	3.7 litros
Material da Cuba	Inox com pega
Velocidade	1500 rpm
Potência Elétrica	650 W
Voltagem	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	210 x 320 x 400 mm
Peso Bruto	11.2 kg
Tampa	Policarbonato com abertura para líquidos
Motor	Bloco em policarbonato, assíncrono
Lâmina	Lisa standard incluída

Aplicações Profissionais

Este cutter de mesa é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, otimizando a preparação de ingredientes. É ideal para:

- **Restaurantes de Cozinha Tradicional:** Para picar carnes, fazer patés, ou preparar bases para molhos e recheios.
- **Snack-bares e Hamburgarias:** Na confecção de molhos caseiros, pastas, ou para picar vegetais e carnes para hambúrgueres especiais.
- **Pastelarias e Cafés com Cozinha:** Para amassar pequenas quantidades de massas, triturar frutos secos ou preparar cremes e purés.
- **Cantinas (Escolares, Empresariais, Hospitalares):** Agiliza a preparação de grandes volumes de purés, sopas e bases para refeições.
- **Food Trucks e Roulotes:** Devido ao seu tamanho compacto e versatilidade, é perfeito para espaços reduzidos que exigem eficiência na preparação.

Cutter de Mesa — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Processamento:** Permite misturar, moer, picar, amassar e fazer puré com um único equipamento, otimizando o espaço e o investimento.
- **Resultados Consistentes:** A velocidade de 1500rpm e a lâmina lisa standard garantem uma textura homogênea e de alta qualidade para todos os tipos de alimentos.
- **Durabilidade e Higiene:** A cuba em inox e o bloco do motor em policarbonato asseguram resistência e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes profissionais.
- **Eficiência Operacional:** A função de impulso e a tampa com abertura para adição de ingredientes durante o processamento aumentam a rapidez e a conveniência.
- **Design Compacto:** As dimensões reduzidas tornam-no adequado para cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de produção.

Que tipo de alimentos posso processar com este cutter?

Este cutter é extremamente versátil, permitindo processar carnes, vegetais, frutos secos, ervas aromáticas, massas, molhos, patés e purés, adaptando-se a diversas necessidades da cozinha profissional.

Qual a capacidade útil da cuba?

A cuba tem uma capacidade total de 3.7 litros, ideal para processar quantidades médias de ingredientes, sendo adequada para a maioria das operações diárias em restaurantes, snack-

bares e pastelarias.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba em inox e a lâmina são facilmente removíveis para uma limpeza profunda. O bloco do motor em policarbonato também facilita a higienização, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 210x320x400mm, este cutter de mesa foi concebido para ocupar um espaço mínimo na bancada, tornando-o ideal para cozinhas de menor dimensão ou para complementar equipamentos maiores.

A lâmina incluída é suficiente para todas as funções?

Sim, o cutter é entregue com uma lâmina lisa standard que é adequada para a maioria das tarefas de picar, moer, misturar e amassar. Para necessidades mais específicas, como lâminas serrilhadas, estas podem ser adquiridas separadamente.