

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cutter de Mesa 5,5L 1100W para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |             |         |               |
|--------|-------------|---------|---------------|
| SKU:   | RC10,0038   | Modelo: | 24608M        |
| Marca: | Robot Coupe | EAN:    | 3665075260581 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Robot Coupe   |
| Modelo         | 24608M        |
| EAN            | 3665075260581 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Instalação     | De Bancada    |
| Potência       | Até 3 kW      |

|          |                 |
|----------|-----------------|
| Tipo     | Cutter          |
| Material | Inox            |
| Tensão   | 230V Monofásico |

Descricao Resumida

Cutter de mesa profissional de 5,5L e 1100W para processamento versátil de alimentos. Ideal para picar, moer, amassar e fazer purés em cozinhas com alta exigência.

Descricao Completa

Este cutter de mesa de 5,5 litros e 1100W foi concebido para processamento intensivo de alimentos em cozinhas profissionais, permitindo misturar, moer, picar, amassar e obter purés com consistência e qualidade superior.

Características Técnicas

|                            |                                                        |
|----------------------------|--------------------------------------------------------|
| Capacidade da Cuba         | 5,5 Litros                                             |
| Material da Cuba           | Aço Inoxidável com pega                                |
| Tampa                      | Policarbonato com abertura para adição de ingredientes |
| Motor                      | Bloco metálico assíncrono                              |
| Funções                    | Impulso                                                |
| Lâmina                     | 2 facas lisas (standard)                               |
| Velocidade                 | 1500 rpm                                               |
| Potência Elétrica          | 1100 W                                                 |
| Voltagem                   | 230 V / 50 Hz                                          |
| Dimensões Externas (LxPxA) | 280x350x490 mm                                         |

|            |                                       |
|------------|---------------------------------------|
| Peso Bruto | 23,5 kg                               |
| Montagem   | Fornecida montada — pronta a instalar |

## Aplicações Profissionais

Este cutter de mesa é uma solução robusta para diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas a hamburgarias e snack-bares. É ideal para a preparação de bases para molhos, patés, recheios, picados de carne ou legumes, massas leves e purés em cantinas, pastelarias com confeitaria e serviços de catering que exigem rapidez e consistência na produção diária.

## Cutter de Mesa — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Processamento:** Permite misturar, moer, picar, amassar e fazer purés, otimizando a preparação de diversos pratos.
- **Eficiência e Rapidez:** Com um motor de 1100W e velocidade de 1500 rpm, garante processamento rápido e resultados consistentes.
- **Durabilidade e Higiene:** Bloco motor metálico e cuba em aço inoxidável asseguram longa vida útil e fácil limpeza, cumprindo as normas de higiene.
- **Operação Prática:** A tampa em policarbonato com abertura facilita a adição de ingredientes durante o funcionamento, e a pega na cuba melhora o manuseamento.

### Qual a capacidade da cuba deste cutter?

A cuba do cutter tem uma capacidade de 5,5 litros, adequada para produções médias em cozinhas profissionais.

### É possível adicionar ingredientes enquanto o equipamento está a funcionar?

Sim, a tampa em policarbonato está equipada com uma abertura que permite a adição de líquidos ou outros ingredientes durante o processamento, sem interrupções.

### Que tipo de preparações posso realizar com este cutter?

Este equipamento é versátil e permite misturar, moer, picar, amassar e preparar purés, sendo ideal para uma vasta gama de receitas em cozinhas profissionais.

### Qual a potência elétrica e voltagem necessárias para o funcionamento?

O cutter opera com uma potência elétrica de 1100 W e requer uma ligação de 230 V / 50 Hz, padrão para a maioria das instalações profissionais.

**Com que tipo de lâmina é fornecido o cutter?**

O equipamento é fornecido de série com uma lâmina de 2 facas lisas, adequada para a maioria das aplicações de corte e mistura.