

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 Profissional 5.5L Trifásico 1200W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00381	Modelo:	24614M
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075260253

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	24614M
EAN	3665075260253
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Tensão	400V Trifásico
Tipo	Cutter
Material	Inox

Descrição Resumida

Cutter de mesa robusto com cuba de 5,5L em inox e motor assíncrono de 1200W. Ideal para picar, moer e amassar em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este cutter de mesa profissional, com cuba de 5,5 litros e motor trifásico de 1200W, foi concebido para processar eficientemente uma vasta gama de alimentos, garantindo consistência e qualidade superior em diversas preparações.

Cutter de Mesa Profissional — cutter de mesa — Características Técnicas

Modelo	R5 PLUS Trifásico
Capacidade da Cuba	5,5 L
Material da Cuba	Inox com pega
Motor	Metálico, assíncrono
Potência Elétrica	1200W
Tensão	400V/50Hz
Velocidades	1500 e 3000 rpm
Funções	Impulso
Lâmina	2 facas lisas (standard)
Tampa	Policarbonato com abertura para adição de ingredientes

Dimensões Externas (LxPxA)	280x350x490mm
Peso Bruto	23,5 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cutter de mesa é uma ferramenta indispensável para diversas operações em cozinhas profissionais, adaptando-se a um vasto leque de estabelecimentos:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna para picar carnes, peixes e vegetais, ou preparar molhos e patês.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares para confeccionar grandes volumes de purés, sopas e bases para refeições.
- Pastelarias e padarias para amassar pequenas quantidades de massas, preparar recheios e cremes com textura perfeita.
- Hamburgarias, snack-bares e roulotes para criar hambúrgueres gourmet, pastas e molhos caseiros.
- Catering e eventos para a preparação rápida e eficiente de bases e recheios diversos, otimizando o tempo de produção.

Cutter de Mesa — Principais Vantagens

- **Versatilidade Operacional:** Permite misturar, moer, picar, amassar e fazer purés com um único equipamento, otimizando o espaço e o investimento.
- **Motor Robusto e Eficiente:** O motor assíncrono metálico de 1200W garante durabilidade e desempenho consistente, mesmo sob uso intensivo.
- **Controlo Preciso:** As duas velocidades (1500 e 3000 rpm) e a função impulso oferecem controlo total sobre a textura final dos alimentos, desde picados grosseiros a purés finos.
- **Higiene e Durabilidade:** A cuba de 5,5 litros em inox e as lâminas de alta qualidade asseguram fácil limpeza, resistência à corrosão e longa vida útil do equipamento.
- **Segurança e Praticidade:** A tampa em policarbonato com abertura permite adicionar ingredientes em segurança durante o funcionamento, sem interrupções.

Qual a capacidade da cuba deste cutter?

Este cutter de mesa possui uma cuba com capacidade de 5,5 litros, ideal para processar volumes médios de ingredientes em cozinhas profissionais.

?

Que tipo de preparações posso fazer com este equipamento?

?

Pode utilizar este cutter para misturar, moer, picar, amassar e fazer purés de diversos alimentos, como carnes, vegetais, frutos secos, massas e molhos.

É fácil de limpar?

Sim, a cuba em inox e as lâminas são facilmente removíveis para uma limpeza rápida e eficaz, garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional.

Qual a voltagem necessária para este cutter?

Este modelo requer uma ligação elétrica trifásica de 400V/50Hz para o seu funcionamento.

Este cutter é adequado para uso intensivo?

Sim, com o seu motor assíncrono metálico de 1200W e construção robusta, este cutter foi projetado para suportar o ritmo exigente das cozinhas profissionais.