

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 8 Litros Profissional com 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00382	Modelo:	21291
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075013576

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	21291
EAN	3665075013576
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Cutter

Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Cutter de mesa profissional de 8 litros com 2 velocidades (1500/3000rpm), cuba em inox e tampa transparente. Ideal para picar, moer e amassar em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este cutter de mesa de 8 litros foi concebido para o processamento eficiente de diversos alimentos, permitindo misturar, moer, picar, amassar e preparar purés com precisão e consistência. É uma solução robusta para cozinhas profissionais que exigem alta performance e fiabilidade.

cutter de mesa — Características Técnicas

Capacidade da Cuba	8 Litros
Velocidades	1500 e 3000 rpm
Potência Elétrica	2200 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões (LxPxA)	315 x 545 x 585 mm
Peso Bruto	44.9 kg
Material da Cuba	Aço Inoxidável
Lâmina Standard	Lâmina lisa de 2 facas
Tipo de Motor	Assíncrono

Funções Adicionais

Função impulso, adição de ingredientes em processo, chaminé central alta

Aplicações Profissionais

Este cutter de mesa é indispensável em cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção própria, hotéis, empresas de catering, hamburgarias e snack-bares. A sua capacidade e versatilidade permitem otimizar a preparação de bases, molhos, recheios e purés em qualquer estabelecimento com volume de produção.

Cutter de Mesa — Principais Vantagens

- Processamento rápido e homogêneo de ingredientes, garantindo consistência nas preparações.
- Controlo visual da preparação através da tampa transparente, permitindo ajustes em tempo real.
- Adição de ingredientes durante o processo, sem necessidade de interrupções, otimizando o fluxo de trabalho.
- Versatilidade para diversas texturas: picar, moer, amassar e preparar purés com um único equipamento.
- Construção robusta com motor assíncrono, projetado para durabilidade e uso intensivo em ambientes profissionais.

Qual a capacidade útil deste cutter de mesa?

Este cutter de mesa possui uma cuba em aço inoxidável com capacidade de 8 litros, ideal para processar volumes médios a grandes de ingredientes em cozinhas profissionais.

Que tipo de preparações posso realizar com este equipamento?

É versátil para misturar, moer, picar, amassar e preparar purés, garantindo consistência e qualidade em diversas receitas para a sua cozinha profissional, desde bases para molhos a recheios.

É possível adicionar ingredientes durante o funcionamento?

Sim, o design da tampa transparente permite a adição de ingredientes em qualquer fase do processo, sem necessidade de parar o equipamento, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Quais as vantagens do motor assíncrono?

O motor assíncrono oferece maior durabilidade, fiabilidade e um funcionamento mais silencioso, sendo projetado para uso intensivo e contínuo em ambientes de cozinha profissional, garantindo longevidade ao equipamento.

Como é feita a limpeza e manutenção do cutter?

A cuba em aço inoxidável e a tampa transparente são de fácil acesso e limpeza. A lâmina é removível, facilitando a higienização completa e eficiente após cada utilização, cumprindo as normas de higiene.