

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Profissional 8L - 2 Velocidades 1500/3000rpm

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00383	Modelo:	2040
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075014498

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2040
EAN	3665075014498
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Cutter

Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descrição Resumida

Cutter de mesa profissional de 8 litros para misturar, moer, picar e amassar. Com 2 velocidades (1500/3000rpm), cuba em inox e tampa transparente para controlo total.

Descrição Completa

Este cutter de mesa profissional de 8 litros foi concebido para processar uma vasta gama de alimentos, desde misturar e moer a picar e amassar, garantindo consistência e qualidade superior nas preparações.

Cutter de mesa R8 SV — Características Técnicas

Capacidade da Cuba	8 L
Material da Cuba	Aço inoxidável com pega
Velocidades	1500 e 3000 rpm
Potência Elétrica	2200 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	315 x 545 x 585 mm
Peso Bruto	46.5 kg
Lâmina	Lâmina lisa de 2 facas (standard)
Motor	Assíncrono com função impulso
Funcionalidades Adicionais	Tampa transparente, chaminé central alta, dispositivo R-VAC (bomba de vácuo opcional)

Aplicações Profissionais

Este cutter de mesa é uma ferramenta indispensável para cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, churrasqueiras, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como para hotéis e serviços de catering que necessitam de processar grandes quantidades de ingredientes de forma rápida e eficiente. Também se adapta a pastelarias com confeitaria e unidades de produção alimentar que exigem consistência nas suas preparações.

Cutter de Mesa — Principais Vantagens

- Versatilidade no processamento de alimentos, desde picar e moer a amassar e fazer purés.
- Controlo visual da preparação através da tampa transparente de grande dimensão.
- Possibilidade de adicionar ingredientes durante o processo sem interrupções.
- Resultados de alta qualidade e consistência devido às duas velocidades e motor potente.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil limpeza.

Qual a capacidade útil da cuba deste cutter?

A cuba deste cutter de mesa tem uma capacidade de 8 litros, ideal para processar volumes médios a grandes de ingredientes em cozinhas profissionais.

É possível adicionar ingredientes durante o funcionamento?

Sim, o design da tampa e a chaminé central alta permitem adicionar ingredientes de forma segura e contínua enquanto o equipamento está em funcionamento.

Este equipamento permite trabalhar com vácuo?

Sim, este cutter está equipado com um dispositivo R-VAC que permite trabalhar em vácuo, embora a bomba de vácuo seja um acessório opcional e não esteja incluída de série.

Quais são as velocidades de processamento disponíveis?

O cutter oferece duas velocidades de processamento: 1500 rpm e 3000 rpm, permitindo adaptar a intensidade de corte e mistura às necessidades específicas de cada preparação. ?

A limpeza da cuba e da tampa é fácil?

Sim, a cuba em aço inoxidável e a tampa transparente foram concebidas para uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.