

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

Cutter de Mesa 8L com Velocidade Variável para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00384	Modelo:	21285
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075015327

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	21285
EAN	3665075015327
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Cutter

Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cutter de mesa de 8L com velocidade variável (300-3500rpm) e função R-Mix. Ideal para picar, moer, amassar e emulsionar, com cuba em inox e tampa transparente.

Descricao Completa

Este cutter de mesa de 8 litros foi concebido para processar uma vasta gama de alimentos, desde picar e moer a amassar e emulsionar, garantindo texturas homogêneas e resultados consistentes em cozinhas profissionais.

cutter de mesa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade da Cuba	8 L
Material da Cuba	Aço inoxidável
Lâmina	Lisa de 2 facas (standard)
Velocidade	300 a 3500 rpm
Velocidade (Rotação Inversa R-Mix)	60 a 500 rpm
Potência Elétrica	2200 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	315 x 545 x 585 mm
Peso Bruto	46.6 kg

Motor	Assíncrono
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cutter de mesa é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, incluindo:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna, para picar carnes, legumes e preparar molhos.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, para grandes volumes de preparações.
- Serviços de catering e eventos, para produção rápida e eficiente.
- Pastelarias e padarias, para amassar pequenas quantidades de massa, fazer recheios e cremes.
- Talhos e charcutarias, para picar carnes e produzir patés.
- Hotéis, para otimizar a preparação de ingredientes em diversas secções da cozinha.

Cutter de Mesa 8L — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Processamento:** Permite picar, moer, amassar, emulsionar e fazer purés com um único equipamento.
- **Controlo Preciso:** A velocidade variável (300 a 3500 rpm) e a função R-Mix (rotação inversa de 60 a 500 rpm) garantem a consistência desejada para cada preparação.
- **Construção Robusta:** Cuba de 8 litros em aço inoxidável e motor assíncrono asseguram durabilidade e fiabilidade para uso intensivo.
- **Eficiência Operacional:** A tampa transparente permite monitorizar o processo e adicionar ingredientes em tempo real, otimizando o fluxo de trabalho.
- **Segurança e Higiene:** Design que facilita a limpeza e a manutenção, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Qual a capacidade útil da cuba deste cutter?

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

Que tipo de preparações posso fazer com este cutter?

Este equipamento é extremamente versátil, permitindo picar, moer, amassar, emulsionar e fazer purés de diversos alimentos, como carnes, legumes, frutos secos, massas e molhos.



É possível adicionar ingredientes durante o funcionamento?

Sim, a tampa transparente possui uma abertura que permite adicionar líquidos ou outros ingredientes de forma segura e prática enquanto o cutter está em funcionamento.

Qual a diferença entre a velocidade normal e a rotação inversa R-Mix?

A velocidade normal (300 a 3500 rpm) é ideal para picar, moer e emulsionar. A função R-Mix (60 a 500 rpm em rotação inversa) permite misturar ingredientes delicadamente sem os cortar, preservando a sua textura.

Como é feita a limpeza do equipamento?

A cuba em aço inoxidável e a tampa transparente são removíveis e de fácil acesso, permitindo uma limpeza rápida e eficaz após cada utilização, garantindo a higiene necessária.