

# 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 11,5 L – 2600W 400V

### Informacoes do Produto

|        |             |         |               |
|--------|-------------|---------|---------------|
| SKU:   | RC10,00391  | Modelo: | 21391         |
| Marca: | Robot Coupe | EAN:    | 3665075013583 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Robot Coupe   |
| Modelo         | 21391         |
| EAN            | 3665075013583 |
| Capacidade (L) | 11–15 L       |
| Instalação     | De Chão       |
| Potência       | Até 3 kW      |

|          |                |
|----------|----------------|
| Tensão   | 400V Trifásico |
| Tipo     | Cutter         |
| Material | Inox           |

Descricao Resumida

Cutter de mesa profissional de 11,5 L para misturar, moer, picar e amassar. Com tampa transparente, motor assíncrono e duas velocidades para máxima eficiência.

Descricao Completa

Este cutter de mesa profissional de 11,5 litros foi concebido para processar eficientemente uma vasta gama de alimentos, desde misturar e moer a picar, amassar e fazer purés, garantindo consistência e qualidade nos resultados finais.

Características Técnicas

|                    |                                              |
|--------------------|----------------------------------------------|
| Capacidade da Cuba | 11,5 L                                       |
| Material da Cuba   | Aço inoxidável                               |
| Velocidades        | 1500 e 3000 rpm                              |
| Potência Elétrica  | 2600 W                                       |
| Tensão             | 400 V / 50 Hz                                |
| Dimensões (LxPxA)  | 345 x 560 x 660 mm                           |
| Peso Bruto         | 49,7 kg                                      |
| Lâmina             | Lisa de 3 facas (standard)                   |
| Motor              | Assíncrono com função impulso                |
| Tampa              | Transparente, permite adição de ingredientes |

## Aplicações Profissionais

Este cutter de mesa é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria própria e serviços de catering. É ideal para a preparação de bases, molhos, recheios e purés em grandes volumes, otimizando o tempo de produção.

### Cutter de Mesa – Principais Vantagens

- Versatilidade no processamento de uma vasta gama de alimentos.
- Controlo visual contínuo da preparação através da tampa transparente.
- Possibilidade de adicionar ingredientes durante o funcionamento para maior flexibilidade.
- Motor assíncrono robusto e função impulso para uso intensivo e resultados precisos.
- Cuba em aço inoxidável de 11,5 litros com pega, fácil de limpar e manusear.

#### Qual a capacidade da cuba deste cutter?

A cuba deste cutter de mesa tem uma capacidade de 11,5 litros, ideal para processar volumes médios a grandes de ingredientes.

#### Que tipo de preparações posso fazer com este equipamento?

Este cutter é versátil e permite misturar, moer, picar, amassar e fazer purés, sendo adequado para uma vasta gama de alimentos e receitas.

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

Sim, a tampa transparente foi desenhada para permitir a adição de ingredientes durante o processo de confeção, sem necessidade de parar o equipamento.

#### Qual o tipo de lâmina incluída de série?

O cutter é fornecido de série com uma lâmina lisa de 3 facas, adequada para a maioria das preparações.

#### Qual a voltagem necessária para este equipamento?

Este cutter de mesa requer uma ligação elétrica de 400V / 50Hz, sendo um equipamento trifásico.