

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



Cutter de Mesa Profissional 11.5L 2600W Trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00392	Modelo:	2044
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075014535

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2044
EAN	3665075014535
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 com cuba de 11.5L em inox, 2 velocidades (1500/3000 rpm) e motor assíncrono. Ideal para picar, moer, misturar e amassar. Permite adição de ingredientes durante o processo e tem opção de vácuo.

Descricao Completa

Este cutter de mesa profissional de 11.5 litros foi concebido para processar uma vasta gama de alimentos, garantindo misturas homogêneas, picados finos e massas perfeitas com elevada eficiência e controlo preciso.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	11.5 litros
Material da Cuba	Aço inoxidável
Lâmina	Lisa de 3 facas (standard)
Velocidades	1500 e 3000 rpm
Potência Elétrica	2600 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	345 x 560 x 660 mm
Peso Bruto	51.3 kg
Tampa	Transparente, com orifício para adição de ingredientes

Motor	Assíncrono, com função impulso
Dispositivo R-VAC	Permite trabalhar em vácuo (bomba opcional)

Aplicações Profissionais

Este cutter é uma ferramenta indispensável em cozinhas profissionais de alta produção, desde restaurantes de cozinha tradicional e moderna a cantinas empresariais, hospitalares e escolares. É ideal para a preparação de patés, molhos, picados de carne ou vegetais, massas para pão ou pastelaria, purés finos e emulsões. A sua versatilidade torna-o adequado para hotéis, empresas de catering, hamburgarias e até food trucks que necessitem de processar ingredientes de forma rápida e eficiente.

Cutter de Mesa — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Processamento:** Permite misturar, moer, picar, amassar e fazer purés com um único equipamento.
- **Controlo Preciso:** Duas velocidades e função impulso para adaptar o processamento a diferentes texturas e ingredientes.
- **Higiene e Durabilidade:** Cuba em aço inoxidável e tampa transparente de fácil limpeza, garantindo a segurança alimentar e longa vida útil.
- **Eficiência Operacional:** Capacidade de 11.5 litros e motor potente para processar grandes volumes rapidamente.
- **Qualidade Superior:** Opcional de trabalho em vácuo (com bomba R-VAC) para preservar a cor, sabor e textura dos alimentos.

Qual a capacidade da cuba deste cutter de mesa?

O cutter de mesa possui uma cuba em aço inoxidável com capacidade para 11.5 litros, ideal para processar volumes médios a grandes de ingredientes.

Quais as velocidades de funcionamento disponíveis?

Este equipamento oferece duas velocidades de funcionamento, 1500 rpm e 3000 rpm, além de uma função impulso, permitindo adaptar o processamento à consistência desejada.

É possível adicionar ingredientes enquanto o cutter está a funcionar?

Sim, a tampa transparente possui uma chaminé central alta que permite a adição de ingredientes líquidos ou sólidos durante o processo de confeção, sem interrupções.

Qual a vantagem de trabalhar com o dispositivo R-VAC (vácuo)?

O dispositivo R-VAC, com bomba de vácuo opcional, permite processar alimentos em vácuo, o que ajuda a preservar a cor natural, o sabor, os nutrientes e a textura dos ingredientes, resultando em preparações de qualidade superior.

Que tipo de preparações posso realizar com este cutter?

Este cutter é extremamente versátil, sendo adequado para misturar, moer, picar, amassar e fazer purés. É ideal para patés, molhos, picados de carne e vegetais, massas diversas e emulsões em cozinhas profissionais.