

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 Profissional 8L Elétrico Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00393	Modelo:	21385
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075015365

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	21385
EAN	3665075015365
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tipo	Cutter
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cutter de mesa profissional de 8 litros com velocidade variável (300-3500 rpm) e função R-Mix. Ideal para picar, moer, misturar e amassar com precisão.

Descricao 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. O motor assíncrono e a velocidade variável garantem consistência e eficiência nas preparações culinárias diárias.

Cutter de mesa R10 V.V. — cutter de mesa — Características Técnicas

Capacidade da Cuba	8 litros
Material da Cuba	Aço inoxidável
Lâmina Standard	Lâmina lisa de 2 facas
Velocidade	300 a 3500 rpm
Velocidade Rotação Inversa (R-Mix)	60 a 500 rpm
Potência Elétrica	2600 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	345 x 560 x 660 mm
Peso Bruto	50.6 kg

Características Adicionais	Tampa transparente, adição de ingredientes em processo, chaminé central alta, motor assíncrono, função impulso, função R-Mix
Requisito Elétrico	Ligação a disjuntor diferencial tipo A

Aplicações Profissionais

Este cutter de mesa é indispensável em cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais e hospitalares, bem como em hotéis e serviços de catering. É ideal para a preparação de patés finos, purés sedosos, molhos emulsionados, picados de carne ou peixe, massas diversas e para a trituração de frutos secos.

Cutter de Mesa — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Permite misturar, moer, picar, amassar e fazer purés com um único equipamento.
- **Controlo Preciso:** Velocidade variável de 300 a 3500 rpm e função R-Mix para rotação inversa, garantindo a consistência desejada.
- **Eficiência:** Motor assíncrono de 2600W para processamento rápido e contínuo, mesmo com ingredientes mais duros.
- **Durabilidade:** Cuba de 8 litros em aço inoxidável e construção robusta para uso intensivo e longa vida útil.
- **Higiene e Praticidade:** Tampa transparente para monitorização e fácil limpeza, com possibilidade de adicionar ingredientes durante o funcionamento.

Qual a capacidade útil deste cutter de mesa?

Este cutter possui uma cuba de 8 litros em aço inoxidável, ideal para processar quantidades significativas de ingredientes em cozinhas profissionais.

Que tipo de preparações posso realizar com este equipamento?

Pode utilizar este cutter para uma vasta gama de preparações, incluindo picar carnes, moer frutos secos, fazer purés, patés, molhos, emulsionados e amassar pequenas quantidades de massa.

?

É possível adicionar ingredientes durante o processo de confeitaria?

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

Quais as vantagens da função R-Mix?

A função R-Mix permite misturar em rotação inversa a velocidades baixas (60 a 500 rpm), ideal para preparações delicadas que exigem uma mistura suave sem cortar os ingredientes.

Que tipo de manutenção elétrica é necessária para este cutter?

Para garantir o funcionamento seguro e adequado do equipamento, é essencial que seja ligado a um disjuntor diferencial de tipo A, conforme as normas de segurança elétrica.