

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 Vertical 15 Litros Elétrico para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00397	Modelo:	51491
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075013743

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	51491
EAN	3665075013743
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tipo	Cutter
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Cutter vertical de 15 litros com cuba em aço inox e lâmina de 3 facas, ideal para picar e emulsionar. Motor assíncrono e tampa transparente para controlo total.

Descricao Completa

Este cutter vertical de 15 litros foi concebido para processamento intensivo de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta e tampa transparente permitem um controlo visual contínuo das preparações.

cutter vertical — Características Técnicas

Capacidade da Cuba	15 Litros
Material da Cuba	Aço Inoxidável
Lâmina	3 facas lisas
Tampa	Polycarbonato transparente estanque
Motor	Assíncrono com função impulso
Quantidades por Operação	3 a 9 kg/h
Refeições por Serviço	50 a 250
Velocidades	1500 e 3000 rpm
Potência Elétrica	3000 W
Tensão	400 V / 50 Hz

Dimensões (LxPxA)	370 x 615 x 680 mm
Peso Bruto	58,7 kg

Aplicações Profissionais

Este cutter vertical é uma ferramenta indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e pastelarias com produção própria. É ideal para picar carne, peixe, legumes, frutos secos, e para preparar molhos, patés, recheios e massas finas, garantindo consistência e eficiência em grandes volumes.

Cutter Vertical — Principais Vantagens

A robustez do motor assíncrono garante durabilidade e desempenho consistente, mesmo sob uso intensivo. A cuba de 15 litros em aço inoxidável, combinada com a lâmina de 3 facas lisas, permite processar grandes quantidades de ingredientes de forma rápida e homogênea. A tampa transparente e estanque oferece total visibilidade e a possibilidade de adicionar líquidos durante a operação, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade das preparações.

Qual a capacidade real de processamento deste cutter?

Este cutter vertical tem uma cuba de 15 litros e é capaz de processar entre 3 a 9 kg de ingredientes por hora, sendo adequado para serviços que atendem de 50 a 250 refeições.

Posso adicionar ingredientes enquanto o cutter está a funcionar?

Sim, a tampa transparente e estanque foi desenhada para permitir a adição de líquidos ou outros ingredientes durante o funcionamento, sem interrupções, facilitando a criação de emulsões e misturas.

Que tipo de preparações posso realizar com este equipamento?

É extremamente versátil, ideal para picar carnes, peixes, vegetais, frutos secos, ervas aromáticas, e para preparar molhos, patés, purés, recheios, massas de pastelaria e até mesmo para emulsionar.

?

Como é feita a limpeza e manutenção do cutter?

A cuba em aço inoxidável e a lâmina são facilmente removíveis para uma limpeza higiênica. A tampa em policarbonato também é simples de limpar. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para manter a eficiência e durabilidade do equipamento.

Este cutter é adequado para uso contínuo em cozinhas de alta produção?

Sim, o motor assíncrono de 3000W e a construção robusta foram projetados para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas profissionais de alta produção, garantindo fiabilidade e longevidade.