

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 15L 3000W Trifásico para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00398	Modelo:	2048
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075014573

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2048
EAN	3665075014573
Capacidade (L)	11–15 L
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Tensão	400V Trifásico
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Cutter vertical de 15 litros e 3000W, ideal para triturar, emulsionar e picar alimentos em cozinhas profissionais. Inclui cuba em inox, tampa transparente e duas velocidades.

Descricao Completa

Este cutter vertical de 15 litros e 3000W foi concebido para processar grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo homogeneidade e controlo preciso das preparações.

Cutter Vertical Profissional — Características Técnicas

Tampa	Polycarbonato transparente estanque
Motor	Assíncrono com função impulso
Dispositivo de Vácuo	R-VAC (bomba opcional)
Cuba	Aço inoxidável de 15L com pega
Lâmina	3 facas lisas
Capacidade de Produção	3 a 9 kg/h
Refeições por Serviço	50 a 250
Velocidade	1500 e 3000 rpm
Peso Bruto	60,3 kg
Potência Elétrica	3000 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	370x615x680 mm

Aplicações Profissionais

Este cutter é indispensável em cozinhas de restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, e serviços de catering. É ideal para a preparação de molhos, patês, recheios, massas, e para triturar e emulsionar uma vasta gama de ingredientes com eficiência e consistência.

Cutter Vertical — Principais Vantagens

O Cutter Vertical 15L oferece versatilidade e eficiência na preparação de alimentos, permitindo processar desde pequenas a grandes quantidades com resultados uniformes. A sua construção robusta em aço inoxidável e a tampa transparente garantem durabilidade, higiene e controlo visual contínuo. A função de vácuo opcional eleva a qualidade das preparações, preservando cor e sabor.

Qual a capacidade da cuba deste cutter vertical?

A cuba tem uma capacidade de 15 litros, ideal para processar volumes médios a grandes de ingredientes.

Este equipamento permite trabalhar em vácuo?

Sim, o cutter está equipado com o dispositivo R-VAC que permite trabalhar em vácuo, embora a bomba de vácuo seja um acessório opcional.

Quais as velocidades de funcionamento disponíveis?

O equipamento opera a duas velocidades distintas: 1500 rpm e 3000 rpm, permitindo adaptar o processamento a diferentes tipos de alimentos e texturas desejadas.

Que tipo de preparações posso realizar com este cutter?

Este cutter é versátil e permite triturar, picar, emulsionar, misturar e amassar uma grande variedade de ingredientes, desde carnes a vegetais, molhos e massas.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A cuba em aço inoxidável e a lâmina de 3 facas são facilmente removíveis para uma limpeza higiénica e eficiente, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar. ?