

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 Elétrico com Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00399	Modelo:	51487
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075015419

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	51487
EAN	3665075015419
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 15L elétrico com velocidade variável (300-3500rpm) e função R-Mix. Ideal para picar, misturar e emulsionar em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cutter vertical de 15 litros é uma solução robusta para processamento intensivo de alimentos, permitindo misturar, picar e emulsionar com precisão em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	15 litros
Tampa	Polycarbonato transparente estanque
Motor	Assíncrono com função impulso
Função R-Mix	Mistura em velocidade variável de 60 a 500 rpm (rotação inversa)
Material da Cuba	Aço inoxidável com pega
Lâmina	3 facas lisas
Produção por Operação	3 a 9 kg/h
Refeições por Serviço	50 a 250
Velocidade Variável	300 a 3500 rpm
Peso Bruto	57,9 kg

Potência Elétrica	3000 W
Voltagem	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	370x615x680 mm
Requisitos de Instalação	Ligação a disjuntor diferencial tipo A

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes de média e grande dimensão, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis, e empresas de catering. Permite a preparação eficiente de grandes volumes de molhos, patés, recheios, massas e picados, otimizando o tempo de produção em estabelecimentos com alta procura.

Cutter Vertical — Principais Vantagens

A tampa transparente permite o controlo visual contínuo do processo, enquanto a função R-Mix oferece a capacidade de misturar delicadamente em rotação inversa. A cuba de 15 litros em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, e a lâmina de 3 facas lisas, juntamente com a velocidade variável, assegura resultados precisos para diversas preparações.

Qual a capacidade de produção deste cutter?

Este cutter vertical é capaz de processar entre 3 a 9 kg de produto por hora, sendo adequado para servir entre 50 a 250 refeições por serviço.

Que tipo de preparações posso realizar com a função R-Mix?

A função R-Mix permite misturar delicadamente em rotação inversa, ideal para preparações que exigem cuidado, como saladas, sem cortar excessivamente os ingredientes.

Qual a voltagem e potência elétrica do equipamento?

O cutter opera com uma potência elétrica de 3000 W e requer uma ligação de 400 V / 50 Hz, devendo ser conectado a um disjuntor diferencial tipo A.

É possível adicionar ingredientes durante o funcionamento?

Sim, a tampa transparente é projetada para permitir a adição de líquidos ou outros ingredientes de forma segura e controlada durante o processo de preparação.

Como é feita a limpeza da cuba e das lâminas?

A cuba em aço inoxidável e as lâminas são facilmente removíveis, facilitando a higienização completa e eficiente após cada utilização, garantindo os padrões de segurança alimentar.