

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Vertical Profissional 20L 4400W Trifásico para Cozinha

### Informacoes do Produto

|        |             |         |               |
|--------|-------------|---------|---------------|
| SKU:   | RC10,004    | Modelo: | 51591         |
| Marca: | Robot Coupe | EAN:    | 3665075013750 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Robot Coupe   |
| Modelo         | 51591         |
| EAN            | 3665075013750 |
| Capacidade (L) | 16–25 L       |
| Instalação     | De Chão       |
| Potência       | 4–7 kW        |

|        |                |
|--------|----------------|
| Tensão | 400V Trifásico |
| Tipo   | Cutter         |

### Descricao Resumida

Cutter vertical de 20 litros e 4400W, ideal para processamento intensivo de alimentos. Com tampa transparente, cuba em aço inox e duas velocidades para máxima versatilidade.

### Descricao Completa

O cutter vertical de 20 litros, com 4400W de potência e alimentação trifásica, é uma ferramenta robusta para o processamento intensivo de alimentos. A tampa transparente permite monitorizar o processo e adicionar ingredientes em segurança.

#### Cutter vertical profissional — Cutter Vertical R20 — Características Técnicas

|                                      |                               |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| Tampa                                | Policarbonato transparente    |
| Motor                                | Assíncrono com função impulso |
| Cuba                                 | Aço inox de 20L com pega      |
| Lâmina                               | 3 facas lisas                 |
| Quantidades trabalhadas por operação | 3 a 12 kg/h                   |
| Número de refeições por serviço      | 50 a 300                      |
| Velocidade                           | 1500 e 3000 rpm               |
| Peso bruto                           | 72,3 kg                       |
| Potência elétrica                    | 4400 W                        |
| Voltagem                             | 400 V / 50 Hz                 |
| Dimensões externas (LxPxA)           | 380x630x760 mm                |

## Aplicações Profissionais

Este cutter vertical é indispensável em cozinhas de restaurantes de grande volume, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), hotéis, e empresas de catering. É ideal para a preparação de molhos, patés, purés, massas, e para picar carne ou legumes em grandes quantidades, otimizando o tempo de preparação em qualquer estabelecimento com produção intensiva.

### Cutter Vertical — Principais Vantagens

- **Capacidade Elevada:** Cuba de 20 litros ideal para grandes volumes de produção, servindo até 300 refeições.
- **Potência e Eficiência:** Motor de 4400W com duas velocidades (1500 e 3000rpm) para processar uma vasta gama de ingredientes, de 3 a 12kg/h.
- **Controlo Preciso:** Tampa transparente em policarbonato permite monitorizar o processo e adicionar líquidos ou ingredientes em tempo real.
- **Durabilidade e Higiene:** Cuba em aço inoxidável robusta e fácil de limpar, garantindo a segurança alimentar.
- **Versatilidade:** Lâmina de 3 facas lisas para picar, emulsionar, misturar e amassar com resultados consistentes.

#### Qual a capacidade máxima de processamento deste cutter?

Este cutter vertical possui uma cuba de 20 litros e é capaz de processar entre 3 a 12 kg de ingredientes por hora, sendo adequado para serviços que atendem de 50 a 300 refeições.

#### Posso adicionar ingredientes durante o funcionamento?

Sim, a tampa transparente em policarbonato foi desenhada para permitir a adição de líquidos ou outros ingredientes em segurança, sem interromper o processo de confeção.

#### Quais os tipos de alimentos que posso preparar com este equipamento?

Este cutter é extremamente versátil, permitindo picar carne e legumes, preparar molhos, patés, purés, massas, e emulsionar diversos ingredientes, graças às suas duas velocidades e lâmina de 3 facas.

#### Qual a voltagem necessária para operar este cutter?

O equipamento requer uma alimentação elétrica trifásica de 400V/50Hz, com uma potência de 4400W, garantindo um desempenho robusto e consistente.

**Este equipamento é fácil de limpar?**

Sim, a cuba em aço inoxidável é removível e projetada para uma limpeza fácil e eficaz, cumprindo as normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.