

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

Cutter Vertical 20 Litros Elétrico para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00401	Modelo:	2052
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075014610

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2052
EAN	3665075014610
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tipo	Cutter
Potência	4–7 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Cutter vertical de 20 litros com motor assíncrono e duas velocidades, ideal para picar, emulsionar e misturar. Tampa transparente para controlo visual da preparação.

Descricao Completa

Este cutter vertical de 20 litros foi concebido para processar grandes volumes de ingredientes, ideal para picar, emulsionar e misturar com precisão e eficiência em cozinhas profissionais de média e grande dimensão.

Cutter Vertical R20 SV — Características Técnicas

Modelo	R20 SV
Capacidade da Cuba	20 L
Lâmina	3 facas lisas
Quantidades Processadas por Operação	3 a 12 kg/h
Número de Refeições por Serviço	50 a 300
Velocidade	1500 e 3000 rpm
Potência Elétrica	4400 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	380x630x760 mm
Peso Bruto	72,3 kg

Tampa	Policarbonato transparente estanque
Motor	Assíncrono com função impulso
Dispositivo Vácuo	R-VAC (bomba de vácuo opcional)

Aplicações Profissionais

Este cutter vertical é uma ferramenta indispensável para estabelecimentos que exigem alta capacidade e versatilidade na preparação de alimentos. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de catering, e empresas de eventos que necessitam processar grandes quantidades de ingredientes para sopas, molhos, patés, recheios e massas. A sua capacidade de 20 litros permite otimizar o tempo de produção, servindo entre 50 a 300 refeições por serviço.

Cutter Vertical — Principais Vantagens

- **Controlo Visual:** A tampa estanque em policarbonato transparente permite monitorizar o processo de preparação e adicionar ingredientes em tempo real.
- **Motor Robusto e Eficiente:** Equipado com um motor assíncrono e função impulso, garante durabilidade e desempenho consistente para as tarefas mais exigentes.
- **Versatilidade de Velocidades:** Duas velocidades (1500 e 3000 rpm) adaptam-se a diferentes tipos de ingredientes e texturas desejadas, desde picar grosseiramente a emulsionar finamente.
- **Capacidade Elevada:** A cuba de 20 litros em aço inoxidável é ideal para processar grandes volumes, otimizando a produção em cozinhas com alta demanda.
- **Qualidade de Preparação:** Opcionalmente, o dispositivo R-VAC permite trabalhar em vácuo, preservando a cor, sabor e nutrientes dos alimentos.

Qual a capacidade de produção deste cutter vertical?

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

É possível adicionar ingredientes durante o funcionamento?

Sim, a tampa transparente permite adicionar líquidos ou outros ingredientes em segurança durante o processo, sem necessidade de parar a máquina.

?

Quais as vantagens do motor assíncrono?

?

O motor assíncrono oferece maior durabilidade, fiabilidade e um funcionamento mais silencioso, sendo ideal para uso intensivo em ambientes profissionais.

Este equipamento permite trabalhar a vácuo?

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

Quais os tipos de preparação que este cutter pode realizar?

Com as suas lâminas de 3 facas lisas e duas velocidades, este cutter é versátil para picar, triturar, emulsionar, misturar e amassar uma vasta gama de ingredientes, desde carnes a vegetais, molhos e patés.