

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 20L Elétrico com Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00402	Modelo:	51587
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075015457

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	51587
EAN	3665075015457
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tipo	Cutter
Material	Inox
Potência	4–7 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Cutter vertical de 20 litros com velocidade variável (300-3500rpm) e função R-Mix. Ideal para processar grandes volumes com precisão, possui cuba em aço inox e tampa transparente.

Descricao Completa

Este cutter vertical de 20 litros é uma solução robusta para processamento intensivo de alimentos, integrando velocidade variável para controlo preciso das texturas e consistências desejadas.

cutter vertical — Características Técnicas

Capacidade da Cuba	20 litros
Material da Cuba	Aço inoxidável com pega
Tampa	Estanque em policarbonato transparente
Motor	Assíncrono com função impulso
Lâmina	3 facas lisas
Função R-Mix	Mistura em velocidade variável (60 a 500 rpm) em rotação inversa
Quantidades por Operação	3 a 12 kg/h
Refeições por Serviço	50 a 300
Velocidade Variável	300 a 3500 rpm

Potência Elétrica	4400 W
Voltagem	400 V / 50 Hz
Disjuntor Recomendado	Diferencial de tipo A
Dimensões Externas (LxPxA)	380 x 630 x 760 mm
Peso Bruto	70,2 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cutter vertical de 20 litros é indispensável em cozinhas profissionais de alto volume, garantindo eficiência e consistência. É ideal para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares que necessitam de processar grandes quantidades de alimentos.
- Catering e empresas de eventos para a preparação rápida de bases, molhos e recheios.
- Grandes restaurantes e hotéis que exigem versatilidade na preparação de ementas variadas.
- Fábricas de produtos alimentares de pequena e média escala para otimizar a produção.
- Cozinhas centrais que servem múltiplos pontos de venda.

Cutter Vertical — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso da Textura:** A velocidade variável de 300 a 3500 rpm, aliada à função R-Mix, permite obter a textura exata desejada, desde picados grosseiros a emulsões finas.
- **Eficiência e Produtividade:** Com uma cuba de 20 litros e capacidade de processamento de até 12 kg/h, otimiza o tempo de preparação e aumenta a produtividade da sua cozinha.
- **Durabilidade e Higiene:** A cuba em aço inoxidável e a tampa estanque em policarbonato transparente garantem robustez, fácil limpeza e controlo visual contínuo.
- **Segurança Operacional:** Equipado com motor assíncrono e a necessidade de ligação a um disjuntor diferencial de tipo A, assegura um funcionamento seguro e fiável.
- **Versatilidade de Preparação:** Ideal para picar, triturar, emulsionar, amassar e misturar uma vasta gama de ingredientes, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.