

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Bomba de Vácuo para Cutter Vertical R15 R20 550W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00409	Modelo:	69012
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075031426

Imagens do Produto



IMAGEM NÃO
DISPONÍVEL

Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	69012
EAN	3665075031426
Potência	Até 3 kW
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Bomba de vácuo de 550W com caudal de 16m³/h, projetada para otimizar o processamento de alimentos em cutters verticais R15 e R20, preservando frescura e qualidade.

Descricao Completa

Esta bomba de vácuo é um acessório essencial para otimizar o desempenho dos cutters verticais R15 e R20, permitindo o processamento de alimentos numa atmosfera controlada para preservar a sua qualidade.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo	69012
Potência	550 W
Caudal	16 m³/h
Compatibilidade	Cutters verticais R15 e R20

Aplicações Profissionais

Esta bomba de vácuo é ideal para cozinhas de produção centralizadas, restaurantes de alta gastronomia, catering de eventos, e hotelaria de luxo, onde a preservação da frescura, cor e textura dos alimentos é crucial. Permite a preparação de produtos como molhos, purés, e patés em ambiente controlado, otimizando a sua qualidade e durabilidade.

Bomba de Vácuo para Cutter — Principais Vantagens

- Preservação otimizada da frescura e cor dos alimentos processados.
- Melhora a textura e o sabor dos preparados, eliminando a oxidação.
- Aumenta significativamente a vida útil dos produtos processados.
- Otimização do processo de confeção, garantindo resultados consistentes.
- Compatibilidade específica e integração perfeita com os cutters verticais R15 e R20.

Para que serve uma bomba de vácuo num cutter vertical?

Uma bomba de vácuo num cutter vertical permite processar alimentos num ambiente sem ar, prevenindo a oxidação, preservando a cor, o sabor e a textura dos ingredientes, e prolongando a sua vida útil.

Quais os modelos de cutter compatíveis com esta bomba?

Esta bomba de vácuo é especificamente projetada para ser compatível com os cutters verticais R15 e R20, garantindo uma integração perfeita e um desempenho otimizado.

Qual a potência e caudal desta bomba de vácuo?

A bomba de vácuo possui uma potência de 550 W e um caudal de 16 m³/h, características que asseguram uma extração de ar eficiente e rápida para o processamento.

Como a utilização de vácuo beneficia a preparação de alimentos?

A preparação de alimentos sob vácuo minimiza a oxidação, o que ajuda a manter as cores vibrantes, os sabores originais e a textura desejada dos ingredientes, resultando em produtos finais de maior qualidade e frescura.

A instalação desta bomba é complexa?

Esta bomba de vácuo é um acessório projetado para uma integração direta com os cutters R15 e R20. Recomenda-se seguir as instruções do fabricante para uma instalação correta e segura.