

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



Cutter Vertical 23L Elétrico com 2 Velocidades para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0041	Modelo:	51331C
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075023032

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	51331C
EAN	3665075023032
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 23 litros com cuba em aço inox amovível, 2 velocidades (1500/3000 rpm) e painel IP 65. Ideal para produção intensiva de 4 a 14 kg/h.

Descricao Completa

Este cutter vertical de 23 litros foi concebido para processamento intensivo em cozinhas profissionais, permitindo a trituração, mistura e emulsão de grandes volumes de ingredientes com precisão e controlo.

Cutter Vertical R23 — Características Técnicas

Capacidade da Cuba	23 litros
Material da Cuba	Aço inoxidável, amovível e inclinável
Lâmina	3 facas lisas
Tampa	Polycarbonato transparente estanque com limpador
Bloco Motor	Totalmente em aço inoxidável
Painel de Comando	IP 65 com temporizador digital
Capacidade de Processamento	4 a 14 kg/h
Refeições por Serviço	100 a 400
Velocidades	1500 e 3000 rpm

Potência Elétrica	4500 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	700 x 600 x 1250 mm
Peso Bruto	140 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cutter vertical é ideal para estabelecimentos com alta produção, como cantinas escolares e empresariais, hospitais, hotéis, restaurantes de grande volume, e empresas de catering. É adequado para a preparação de purés, patés, molhos, recheios, massas, e para picar carne ou vegetais em grandes quantidades, otimizando o tempo de preparação na área de produção.

Cutter Vertical — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** Tampa transparente e temporizador digital permitem monitorizar e ajustar o processo de confeção em tempo real.
- **Versatilidade:** Duas velocidades (1500 e 3000 rpm) adaptam-se a diferentes texturas e tipos de ingredientes, desde picar a emulsionar.
- **Higiene e Durabilidade:** Cuba em aço inoxidável amovível e inclinável, juntamente com o bloco motor em aço inoxidável, facilitam a limpeza e garantem uma longa vida útil.
- **Segurança Operacional:** Painel de comando com proteção IP 65 e design robusto para uso contínuo em ambientes exigentes.
- **Eficiência Elevada:** Processa entre 4 a 14 kg/h, ideal para servir de 100 a 400 refeições por serviço, otimizando a produtividade da cozinha.

Qual a capacidade de produção deste cutter vertical?

Este cutter vertical tem uma capacidade de cuba de 23 litros e pode processar entre 4 a 14 kg de ingredientes por hora, sendo adequado para 100 a 400 refeições por serviço.

É possível adicionar líquidos durante o funcionamento?

Sim, a tampa transparente permite adicionar líquidos ou outros ingredientes durante o processo de confeção, sem necessidade de parar o equipamento. ?

Quais as vantagens da cuba ser amovível e inclinável?

A cuba amovível e inclinável facilita significativamente a descarga dos produtos processados e a limpeza do equipamento, otimizando a higiene e a eficiência na área de preparação.

Que tipo de preparações posso realizar com este cutter?

Este cutter é versátil e permite picar, triturar, misturar e emulsionar uma vasta gama de ingredientes, desde carnes e vegetais a molhos, patés, purés e massas, com resultados consistentes.

Qual a importância do painel de comando IP 65?

A classificação IP 65 no painel de comando garante proteção contra poeiras e jatos de água, essencial para a durabilidade e segurança do equipamento em ambientes de cozinha profissional onde a limpeza e humidade são constantes.