

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



Hotelequip.pt

Cutter Vertical Profissional 28L Elétrico – 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00411	Modelo:	52331C
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075023049

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	52331C
EAN	3665075023049
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

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

Descricao Resumida

Cutter vertical de 28 litros com cuba em aço inox e tampa transparente para controlo visual. Equipado com motor de 5400W e duas velocidades para processamento eficiente.

Descricao Completa

Este cutter vertical profissional de 28 litros foi concebido para processamento intensivo em cozinhas profissionais, permitindo um controlo preciso das operações através da sua tampa transparente e duas velocidades de trabalho.

Cutter Vertical R30 — Características Técnicas

Capacidade da Cuba	28 litros
Material da Cuba	Aço inox, amovível e inclinável
Material Bloco Motor	Aço inox
Tampa	Polycarbonato transparente estanque
Lâmina	3 facas lisas
Painel de Comando	IP 65 com temporizador digital
Limpador de Tampa	Sim
Quantidades Trabalhadas por Operação	4 a 17 kg/h
Número de Refeições por Serviço	100 a 500

Velocidades	1500 e 3000 rpm
Potência Elétrica	5400 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (L x P x A)	700 x 600 x 1250 mm
Peso Bruto	148,4 kg

Aplicações Profissionais

Este cutter vertical é uma ferramenta indispensável para cozinhas de alta produção, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas centrais. É ideal para a preparação de grandes quantidades de molhos, patês, recheios, picados finos de carne ou vegetais, e emulsões, garantindo consistência e qualidade em todas as produções.

Cutter Vertical — Principais Vantagens

- **Controlo Visual Preciso:** A tampa transparente permite monitorizar o processo de preparação em tempo real, garantindo resultados exatos.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção robusta com bloco motor e cuba em aço inox assegura longevidade e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene.
- **Eficiência e Produtividade:** Com duas velocidades e uma cuba de 28 litros, processa grandes volumes rapidamente, otimizando o tempo de produção.
- **Versatilidade de Preparação:** Adequado para uma vasta gama de texturas, desde picados grosseiros a emulsões finas, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- **Segurança e Facilidade de Uso:** Painel de comando IP 65 e cuba amovível/inclinável contribuem para uma operação segura e manutenção simplificada.

Qual a capacidade e produtividade deste cutter vertical?

A cuba tem uma capacidade de 28 litros, permitindo trabalhar entre 4 a 17 kg de produto por hora, ideal para 100 a 500 refeições por serviço.

Quais os materiais de construção principais?

O bloco do motor é totalmente em aço inox e a cuba é também em aço inox. A tampa é em policarbonato transparente de alta resistência. ?

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a cuba em aço inox é amovível e inclinável, e o equipamento inclui um limpador de tampa, facilitando a higienização após cada utilização.

Para que tipo de preparações é este cutter mais adequado?

É ideal para picar, emulsionar, triturar e misturar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e vegetais a molhos e patés, em grandes volumes.

Que tipo de ligação elétrica é necessária para este cutter?

Requer uma ligação elétrica trifásica de 400V/50Hz, com uma potência de 5400W, adequada para instalações profissionais.