

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

Cutter Vertical 60L Elétrico para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00426	Modelo:	54331C
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075023063

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	54331C
EAN	3665075023063
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tipo	Cutter
Material	Inox
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Cutter vertical de 60L para processamento intensivo. Cuba em aço inox amovível, lâmina de 3 facas, 2 velocidades e painel IP65 com temporizador. Ideal para grandes volumes.

Descricao Completa

Este cutter vertical de 60 litros é projetado para processamento intensivo de alimentos em cozinhas profissionais, permitindo picar, emulsionar e misturar grandes volumes com precisão e eficiência.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	60 L
Material da Cuba	Aço inoxidável
Lâmina	3 facas lisas
Velocidades	1500 e 3000 rpm
Potência Elétrica	11.000 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões (LxPxA)	810 x 600 x 1400 mm
Peso Bruto	201,2 kg
Quantidades Processadas	6 a 36 kg/h
Refeições por Serviço	300 a 3000

Painel de Comando	IP 65 com temporizador digital
Tampa	Polycarbonato transparente estanque
Bloco Motor	Aço inoxidável
Cuba	Amovível e inclinável

Aplicações Profissionais

Este cutter vertical é ideal para cozinhas de grande volume e produção contínua, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering e eventos, hotéis e restaurantes de grande porte, e pequenas unidades de produção alimentar que necessitem de processar grandes quantidades de ingredientes de forma rápida e eficiente.

Cutter Vertical — Principais Vantagens

- Processamento rápido e eficiente de grandes volumes de alimentos, otimizando o tempo de preparação.
- Controlo visual contínuo da preparação através da tampa transparente, permitindo ajustes em tempo real.
- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência e facilidade de higienização.
- Painel de comando IP 65 com temporizador digital para operações precisas e seguras.
- Cuba amovível e inclinável, facilitando o esvaziamento e a limpeza após cada utilização.

Qual a capacidade máxima de processamento deste cutter?

Este cutter vertical pode processar entre 6 a 36 kg de alimentos por hora, sendo adequado para servir entre 300 a 3000 refeições por serviço.

É possível adicionar ingredientes durante o funcionamento?

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

Como se realiza a limpeza da cuba e das lâminas?

A cuba em aço inoxidável é amovível e inclinável, facilitando o esvaziamento e a limpeza.  limpador de tampa integrado também contribui para uma higienização eficiente.

Este equipamento é adequado para que tipo de preparações?

É ideal para picar, emulsionar, misturar e triturar uma vasta gama de ingredientes, desde carnes e vegetais a molhos e pastas, em grandes quantidades.

Qual a voltagem necessária para o funcionamento?

O cutter requer uma ligação elétrica de 400 V / 50 Hz, com uma potência de 11.000 W.