

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cuba Adicional para Processador de Cozinha Robot Cook

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0044	Modelo:	39854
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075035523

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	39854
EAN	3665075035523
Tipo	Processador

Descricao Resumida

Cuba adicional para processador de cozinha Robot Cook. Essencial para otimizar o fluxo de trabalho e garantir produção contínua em ambientes profissionais.

Descricao Completa

A cuba adicional para o processador de cozinha Robot Cook otimiza a eficiência. Permite uma operação contínua, elevando a capacidade de preparação e assegurando um fluxo de trabalho ininterrupto em cozinhas profissionais.

cuba adicional Robot Cook — Características Técnicas

Tipo de Acessório	Conjunto de cuba adicional
Modelo Compatível	Processador de Cozinha Robot Cook (Modelo 39854)
Material	Não especificado
Capacidade	Não especificado
Dimensões (LxPxA)	Não especificado
Peso	Não especificado

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a produção num hotel de 4 ou 5 estrelas, esta cuba adicional é vital para gerir a mise en place de grandes volumes. Ideal para o Gestor de F&B em restaurantes de médio e grande porte que necessitam de flexibilidade para o rush do almoço ou jantar, minimizando o tempo de paragem entre preparações e otimizando a rotação de stock. Essencial para empresas de catering que requerem agilidade na confeção e cumprimento de ementas variadas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem de um conjunto de cuba adicional reside na capacidade de duplicar a eficiência operacional do seu processador de cozinha. Ao invés de lavar a cuba entre cada preparação, pode

ter uma segunda pronta a usar, reduzindo significativamente os tempos de inatividade e permitindo uma gestão mais fluída das tarefas. Este investimento traduz-se diretamente numa maior produtividade e na capacidade de responder prontamente às exigências de um serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de ter uma cuba adicional para o Robot Cook?

A principal vantagem é otimizar o fluxo de trabalho e garantir uma produção contínua, permitindo preparar diferentes ingredientes sem interrupções para lavagem da cuba principal.

Este conjunto de cuba adicional é compatível com todos os modelos Robot Cook?

Este acessório é especificamente concebido para o Processador de Cozinha Robot Cook, modelo 39854. Recomenda-se sempre verificar a compatibilidade exata com o seu equipamento.

Quais os materiais utilizados na construção desta cuba adicional?

Os dados técnicos fornecidos não especificam os materiais de construção desta cuba adicional. No entanto, equipamentos profissionais de qualidade superior geralmente utilizam aço inoxidável de alta durabilidade.

Como se efetua a limpeza e manutenção da cuba adicional?

A limpeza deve seguir as instruções do manual do seu processador Robot Cook para acessórios removíveis. Geralmente, as cubas profissionais são laváveis na máquina para uma higiene eficaz e rápida, garantindo conformidade com as normas HACCP.

Este acessório contribui para a conformidade com as normas HACCP?

Sim, ao permitir a preparação separada de diferentes alimentos e facilitar a limpeza imediata entre usos, uma cuba adicional ajuda a prevenir a contaminação cruzada e a manter elevados padrões de higiene alimentar, essenciais para as normas HACCP.