

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



Cortadora Emulsionadora Profissional 4,5L Duas Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00452	Modelo:	2343M
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075273253

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2343M
EAN	3665075273253
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Cortadora

Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Prepare refeições trituradas, líquidas ou pastosas com esta cortadora emulsionadora profissional de 4,5L e 1000W, com dupla velocidade.

Descricao Completa

Acelere a preparação de refeições trituradas, líquidas ou pastosas com este equipamento multifuncional, que integra corte e mistura. Com uma cuba de 4,5L e duas velocidades, garante texturas uniformes e consistentes, essencial para qualquer cozinha profissional.

cortadora emulsionadora — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade da Cuba	4,5 litros (inox com pega)
Quantidades Trabalhadas por Operação	0,4 a 3 kg
Número de Doses (200gr)	2 a 15
Número de Refeições por Serviço	10 a 50
Velocidades	1500 e 3000 rpm
Potência Elétrica	1000 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	226x304x460 mm
Peso Bruto	17,3 kg

Motor	Assíncrono metálico, árvore em inox
Faca	Lâmina dentada
Vedação da Tampa	Junta para vedação perfeita

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes com ementas diversificadas, que necessita de preparar purés finos para acompanhamentos ou molhos emulsionados para pratos sofisticados, este equipamento é indispensável. O Gestor de F&B de cantinas, lares ou unidades hoteleiras beneficia da sua capacidade para confeccionar dietas especiais e texturas controladas, garantindo a homogeneidade perfeita das refeições para grupos de 10 a 50 pessoas por serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta cortadora emulsionadora destaca-se pela sua versatilidade e robustez, sendo uma ferramenta dois-em-um essencial para otimizar o fluxo de trabalho. A cuba em inox de 4,5L, com pega e chaminé alta, permite trabalhar grandes volumes de líquidos sem risco de derrames, ideal para sopas e cremes. Equipada com um bloco de motor assíncrono metálico e faca de lâmina dentada, oferece duas velocidades (1500 e 3000rpm) para um controlo preciso da textura, desde a emulsão mais fina até ao corte mais grosso. O seu design, com raspador de cuba e tampa e junta de vedação, garante facilidade de limpeza e conformidade com as exigências de higiene.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste equipamento por operação?

Este equipamento consegue processar entre 0,4 e 3 kg de ingredientes por operação, sendo adequado para preparar 2 a 15 doses de 200gr. É ideal para cozinhas que necessitam de produção controlada e flexível.

Como a funcionalidade de duas velocidades melhora a preparação?

As duas velocidades de 1500 e 3000 rpm oferecem um controlo preciso sobre a textura final dos alimentos. Permitem desde uma mistura suave para cremes delicados até um corte mais intenso para purés densos, adaptando-se a diversas receitas e necessidades.

Quais as características que facilitam a limpeza e a higiene?

O raspador de cuba e da tampa, juntamente com a tampa com junta para vedação perfeita, minimizam o desperdício e facilitam a remoção de resíduos. A cuba em inox é robusta e fácil de higienizar, essencial para manter os padrões HACCP em cozinhas profissionais.

É possível trabalhar com grandes volumes de líquidos neste processador?

Sim, a chaminé da cuba foi concebida para ser alta, permitindo trabalhar com grandes volumes de líquidos sem que estes salpiquem ou transbordem. Isso é particularmente útil para a preparação de sopas, cremes e molhos em quantidade.

Quais os principais componentes que asseguram a durabilidade do equipamento?

A robustez é garantida pelo bloco de motor assíncrono metálico e pela árvore do motor em inox, concebidos para uso intensivo em ambientes profissionais. A cuba de 4,5L em inox também contribui para a longevidade e resistência do equipamento.