

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 7L Elétrica – Dual Speed

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00455	Modelo:	33269M
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075246332

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	33269M
EAN	3665075246332
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Tipo	Cortadora
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Cortadora emulsionadora profissional de 7L para processamento rápido de purés, molhos e texturas finas. Com motor de 1300W e duas velocidades, ideal para até 100 refeições.

Descrição Completa

Concebida para a confeção rápida de texturas finas e homogêneas, a cortadora emulsionadora de 7 litros é uma solução essencial para cozinhas profissionais que exigem versatilidade máxima na preparação de purés, molhos e refeições adaptadas. Este equipamento alia a capacidade de corte preciso com a funcionalidade de emulsão, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo resultados consistentes para uma vasta gama de receitas.

cortadora emulsionadora — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que necessita de preparar purés aveludados, patés ou recheios complexos para ementas exigentes, este equipamento agiliza a mise en place. O Gestor de F&B em cantinas escolares ou hospitalares encontrará nesta cortadora emulsionadora a ferramenta ideal para confeccionar dietas de textura modificada, garantindo refeições nutritivas e seguras para volumes consideráveis, processando entre 0,6 e 4,5 kg por operação.

Cortadora Emulsionadora – Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua robustez e funcionalidade combinada de cutter e blender. A cuba de 7 litros em inox, equipada com raspador e tampa com junta para vedação perfeita, permite trabalhar com grandes volumes de líquidos sem derrames, essencial durante o rush do serviço. O bloco do motor assíncrono e metálico, com eixo em inox e função impulso, garante durabilidade e desempenho fiável, enquanto as duas velocidades (1500 e 3000 rpm) oferecem precisão para diversas texturas, desde picados grosseiros a emulsões finas, com a faca de lâmina dentada incluída.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	7 litros (inox com pega)
Número de Doses (200gr)	3 a 23
Quantidades por Operação	0,6 a 4,5 kg
Refeições por Serviço	20 a 100
Velocidades	1500 e 3000 rpm
Potência Elétrica	1300W – 400V/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	270x370x535 mm
Peso Bruto	25,6 kg
Motor	Assíncrono metálico com eixo em inox
Faca	Lâmina dentada incluída

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de produção deste equipamento?

A cortadora emulsionadora tem uma cuba de 7 litros, permitindo processar entre 0,6 e 4,5 kg de ingredientes por operação. É capaz de preparar entre 20 a 100 refeições por serviço.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba em inox é removível e possui raspadores integrados, facilitando a limpeza pós-utilização. A tampa com junta garante uma vedação perfeita, evitando que os alimentos se acumulem em locais de difícil acesso.

Para que tipo de preparações é mais indicada?

Este equipamento é ideal para a preparação de purés, molhos, patés, emulsões e outras texturas finas, sejam elas líquidas, semi-líquidas ou pastosas. A sua versatilidade abrange desde sopas aveludadas a recheios para pastelaria.

Quais as vantagens de ter duas velocidades?

As duas velocidades, 1500 e 3000 rpm, permitem um controlo preciso sobre a textura final dos alimentos. A velocidade mais baixa é ideal para picar e misturar, enquanto a mais alta é perfeita para emulsionar e obter texturas extremamente finas e homogéneas.

Este equipamento é adequado para cozinhas de pequena dimensão?

Com dimensões de 270x370x535 mm, a cortadora emulsionadora é compacta e pode ser integrada em cozinhas com espaço limitado. A sua capacidade de 7 litros é adequada para operações de médio volume, servindo eficientemente estabelecimentos como restaurantes de bairro ou pastelarias.