

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 8L 2200W 400V

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00465	Modelo:	21311
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075013613

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	21311
EAN	3665075013613
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Tensão	400V Trifásico
Tipo	Cortadora
Material	Inox

Descricao Resumida

Cortadora emulsionadora profissional com cuba de 8L em inox, ideal para purés, cremes e emulsões. Motor de 2200W, 2 velocidades, capacidade para 25 a 150 refeições.

Descricao Completa

Este equipamento combina as funções de um cutter e um blender/mixer, permitindo a confecção de refeições trituradas, líquidas, semi-líquidas ou pastosas, tanto a partir de ingredientes crus como cozinhados.

Cortadora Emulsionadora — Características Técnicas

Função	Cortadora Emulsionadora
Capacidade da Cuba	8 L
Material da Cuba	Inox com pega
Faca Incluída	2 lâminas dentadas
Capacidade de Doses (200gr)	5 a 25
Quantidades por Operação	1 a 5 kg
Refeições por Serviço	25 a 150
Velocidade	1500 e 3000 rpm
Potência Elétrica	2200 W
Tensão	400 V / 50 Hz

Dimensões Externas (LxPxA)	315x545x605 mm
Peso Bruto	47,2 kg
Motor	Assíncrono com função impulso
Características Adicionais	Raspador de cuba e tampa, tampa com junta de vedação, chaminé alta

Aplicações Profissionais

Esta cortadora emulsionadora é um equipamento indispensável em cozinhas profissionais que exigem versatilidade e eficiência na preparação de alimentos. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, onde a confeção de purés e refeições com texturas adaptadas é frequente. Também se adapta a restaurantes de alta gastronomia, pastelarias com confeção e serviços de catering que necessitam de preparar molhos, cremes e emulsões de forma rápida e consistente.

Cortadora Emulsionadora — Principais Vantagens

- **Versatilidade na Confeção:** Permite criar uma vasta gama de texturas, desde purés finos a emulsões, com ingredientes crus ou cozinhados.
- **Eficiência e Potência:** Equipada com um motor robusto de 2200W e duas velocidades, garante um processamento rápido e eficaz.
- **Capacidade Otimizada:** A cuba de 8 litros em inox é ideal para volumes médios a grandes, otimizando a produção por serviço.
- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** O raspador de cuba e tampa, juntamente com a tampa com vedação, asseguram uma limpeza fácil e manutenção da higiene.
- **Construção Robusta:** O bloco de motor assíncrono confere durabilidade e fiabilidade para uso intensivo em ambientes profissionais.

Para que tipo de preparações é esta cortadora emulsionadora mais indicada?

É ideal para a confeção de purés finos, cremes, emulsões, molhos e refeições com texturas adaptadas, tanto a partir de ingredientes crus como cozinhados.

Qual a capacidade de produção recomendada por serviço?

Este equipamento foi concebido para processar entre 1 a 5 kg de alimentos por operação, servindo entre 25 a 150 refeições por serviço.

Quais as características que garantem a higiene e facilidade de limpeza?

A cuba em inox com pega, o raspador de cuba e da tampa, e a tampa com junta para vedação perfeita facilitam a limpeza e manutenção da higiene.

Que tipo de faca está incluída com o equipamento?

A cortadora emulsionadora é fornecida com uma faca de duas lâminas dentadas, otimizada para triturar e emulsionar diversos tipos de alimentos.

Qual a potência elétrica e tensão de alimentação necessárias para este modelo?

O equipamento requer uma potência elétrica de 2200W e funciona com uma tensão de 400V/50Hz, sendo adequado para instalações profissionais.