

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.

Cortadora Emulsionadora 8L Velocidade Variável para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00466	Modelo:	21305
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075015341

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	21305
EAN	3665075015341
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Chão
Tipo	Cortadora

Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cortadora emulsionadora de 8 litros com velocidade variável, ideal para triturar e emulsionar alimentos, purés e molhos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A cortadora emulsionadora de 8 litros com velocidade variável é um equipamento robusto e versátil, concebido para a preparação eficiente de refeições trituradas, líquidas, semi-líquidas ou pastosas em ambientes de cozinha profissional.

Cortadora Emulsionadora — Características Técnicas

Capacidade da Cuba	8 litros
Doses (200gr)	5 a 25
Quantidades por Operação	1 a 5 kg
Refeições por Serviço	25 a 150
Velocidade Variável	300 a 3500 rpm
Potência Elétrica	2200 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	315x545x605 mm
Peso Bruto	47,7 kg
Material da Cuba	Aço inoxidável com pega

Lâminas	Faca de 2 lâminas dentadas
Outras Características	Raspador de cuba e tampa, Tampa com junta de vedação, Chaminé de cuba alta, Bloco motor assíncrono com função impulso

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hospitais e lares que necessitam de preparar purés, sopas, molhos, patés e alimentos triturados para dietas especiais. A sua capacidade de 8 litros e a velocidade variável tornam-no adequado para pastelarias com confecção, catering e hotéis que exigem versatilidade na preparação de bases e emulsões.

Cortadora Emulsionadora — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Combina as funções de cutter e blender, permitindo uma vasta gama de preparações desde triturados a emulsões finas.
- **Controlo Preciso:** A velocidade variável de 300 a 3500 rpm oferece controlo total sobre a textura final dos alimentos.
- **Eficiência:** Capacidade para processar entre 1 a 5 kg de alimentos por operação, ideal para produções médias a grandes.
- **Durabilidade:** Construção robusta com cuba em aço inoxidável e bloco motor assíncrono para uso intensivo e prolongado.
- **Higiene:** Raspador de cuba e tampa, juntamente com a tampa com junta de vedação, facilitam a limpeza e garantem a segurança alimentar.

Qual a capacidade útil da cuba desta cortadora emulsionadora?

A cuba tem uma capacidade total de 8 litros, permitindo trabalhar entre 1 a 5 kg de alimentos por operação, dependendo da consistência desejada.

É possível ajustar a velocidade de trabalho para diferentes preparações?

Sim, este modelo possui velocidade variável, ajustável entre 300 e 3500 rpm, o que permite adaptar a intensidade do processamento a cada tipo de alimento e textura pretendida.

Que tipo de preparações são ideais para este equipamento?

É ideal para a confeção de purés finos, sopas cremosas, molhos emulsionados, patés, mousses e qualquer preparação que exija uma textura homogénea e sem grumos, incluindo alimentos para dietas especiais.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

A cuba em aço inoxidável, o raspador de cuba e tampa, e a tampa com junta de vedação são concebidos para facilitar a limpeza. As peças removíveis podem ser lavadas facilmente, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Este equipamento é adequado para grandes volumes de produção?

Sim, com uma capacidade de 8 litros e a capacidade de processar até 5 kg por operação, é adequado para cozinhas que servem entre 25 a 150 refeições por serviço, sendo eficiente para volumes médios a grandes.