

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 11,5L Elétrica para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0047	Modelo:	21411
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075013620

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	21411
EAN	3665075013620
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tipo	Cortadora
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Cortadora emulsionadora profissional de 11,5L com motor de 2600W, ideal para triturar e emulsionar alimentos. Equipada com cuba em inox e faca de 3 lâminas dentadas.

Descricao Completa

Este equipamento combina as funções de cutter e emulsionadora, permitindo a preparação eficiente de refeições trituradas, líquidas ou pastosas. Com uma cuba de 11,5 litros, é ideal para volumes médios a grandes em cozinhas profissionais.

Cortadora Emulsionadora Blixer 10 — Características Técnicas

Raspador de cuba e tampa	Sim
Tampa	Com junta para vedação perfeita
Chaminé de cuba	Alta, para grandes volumes líquidos
Motor	Bloco assíncrono com função impulso
Faca	3 lâminas dentadas
Cuba	11,5 L, em inox, com pega
Doses (200gr)	10 a 33
Quantidades por operação	2 a 6,5 kg
Refeições por serviço	30 a 200
Velocidade	1500 e 3000 rpm

Peso bruto	50,6 kg
Potência elétrica	2600 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões externas (LxPxA)	315x545x680 mm

Aplicações Profissionais

Esta cortadora emulsionadora é indispensável em cantinas escolares, empresariais e hospitalares para a confeção de purés e refeições adaptadas. É igualmente valiosa em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis e serviços de catering que necessitem de preparar grandes volumes de molhos, sopas, cremes e pastas com consistência homogénea.

Cortadora Emulsionadora — Principais Vantagens

A combinação de funções de cutter e blender num só equipamento otimiza o espaço e a eficiência na cozinha. A cuba em inox de 11,5 litros, juntamente com a faca de 3 lâminas dentadas e as duas velocidades, garante uma preparação rápida e homogénea de diversos alimentos. O raspador de cuba e tampa, e a tampa com vedação, asseguram uma limpeza fácil e máxima higiene, enquanto a chaminé alta permite trabalhar grandes volumes de líquidos sem derrames.

Qual a capacidade de trabalho deste equipamento?

Este equipamento possui uma cuba de 11,5 litros, permitindo trabalhar entre 2 a 6,5 kg de alimentos por operação.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para triturar, emulsionar e preparar purés, sopas, molhos, cremes e pastas, bem como refeições adaptadas para dietas específicas.

Qual a tensão elétrica necessária para o funcionamento?

O equipamento requer uma ligação elétrica de 400 V / 50 Hz, com uma potência de 2600 W.

A limpeza do equipamento é fácil?

Sim, a cuba em inox, o raspador de cuba e tampa, e a tampa com junta de vedação foram concebidos para facilitar a limpeza e garantir a máxima higiene.

Para que tipo de estabelecimentos é este equipamento ideal?

É ideal para cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de processar grandes volumes de alimentos de forma eficiente.