

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 Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00471	Modelo:	21405
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075015389

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	21405
EAN	3665075015389
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tipo	Cortadora
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descrição Resumida

Cortadora emulsionadora de 11,5L com velocidade variável (300-3500 rpm) para triturar, emulsionar e misturar. Ideal para purês e sopas em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este equipamento de preparação dinâmica permite a confecção eficiente de refeições trituradas, líquidas, semi-líquidas ou pastosas, combinando as funções de um cúter e um blender/mixer numa só máquina robusta.

Cortador Emulsionador Profissional — Cortadora Emulsionadora Blixer 10 —

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade da Cuba	11,5 litros
Material da Cuba	Aço inoxidável com pega
Velocidade Variável	300 a 3500 rpm
Potência Elétrica	2600 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	315 x 545 x 680 mm
Peso Bruto	51,4 kg
Número de Doses (200gr)	10 a 33

Quantidades Trabalhadas por Operação	2 a 6,5 kg
Número de Refeições por Serviço	30 a 200
Faca Incluída	3 lâminas dentadas
Características Adicionais	Raspador de cuba e tampa, tampa com junta de vedação, chaminé de cuba alta, bloco motor assíncrono com função impulso

Aplicações Profissionais

Ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, onde a preparação de purés, sopas e refeições adaptadas é constante. Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que necessitam de bases emulsionadas ou triturados finos, pastelarias com confeção que produzem recheios e cremes, e estabelecimentos de catering que exigem versatilidade na preparação de grandes volumes.

Cortadora Emulsionadora — Principais Vantagens

Esta cortadora emulsionadora destaca-se pela sua capacidade de processar uma vasta gama de texturas, desde picados grosseiros a emulsões perfeitamente lisas. A velocidade variável permite um controlo preciso sobre o resultado final, essencial para receitas delicadas. A cuba em aço inoxidável de 11,5 litros, com raspador integrado, assegura a máxima higiene e aproveitamento do produto, enquanto o motor assíncrono garante durabilidade e desempenho consistente em ambientes de uso intensivo.

Qual a capacidade máxima de processamento por operação?

Esta cortadora emulsionadora pode processar entre 2 a 6,5 kg de produto por operação, dependendo da consistência e tipo de alimento.

É possível ajustar a velocidade de trabalho?

Sim, o equipamento possui velocidade variável, permitindo ajustes entre 300 e 3500 rpm para se adaptar a diferentes preparações e texturas desejadas.

Que tipo de preparações posso realizar com este equipamento?

Pode realizar uma vasta gama de preparações, incluindo purés, sopas, molhos, patés, cremes, emulsões e triturados, tanto crus como cozinhados.

A cuba é fácil de limpar?

Sim, a cuba é fabricada em aço inoxidável e inclui um raspador, o que facilita a remoção de resíduos e a limpeza diária, garantindo a higiene.

Quantas refeições consigo preparar por serviço?

Este modelo é adequado para preparar entre 30 a 200 refeições por serviço, tornando-o ideal para operações de média a grande dimensão.