

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



Hotelequip.pt

Cortadora Emulsionadora 15L Velocidade Variável 3000W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00476	Modelo:	51507
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075015433

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	51507
EAN	3665075015433
Capacidade (L)	11–15 L
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Tipo	Cortadora
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cortadora emulsionadora profissional de 15L com velocidade variável (300-3500rpm) e 3000W. Ideal para triturar, emulsionar e misturar grandes volumes de alimentos em cozinhas de produção.

Descricao Completa

Este equipamento combina as funções de um cutter e um blender/mixer, permitindo a confecção de preparações trituradas, líquidas, semi-líquidas ou pastosas com facilidade e precisão, ideal para cozinhas profissionais que exigem versatilidade na área de preparação.

Cortadora Emulsionadora Blixer 15 V.V. — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Raspador de cuba e da tampa	Incluído
Tampa	Com junta para vedação perfeita
Chaminé da cuba	Alta, para grandes volumes líquidos
Motor	Bloco assíncrono com função impulso
Faca	3 lâminas dentadas
Cuba	15L em aço inoxidável com pega
Doses (200gr)	15 a 65
Quantidade trabalhada por operação	3 a 13 kg
Refeições por serviço	40 a 300
Velocidade	Variável, 300 a 3500 rpm

Potência elétrica	3000 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões externas (LPA)	315 x 545 x 700 mm
Peso bruto	58,7 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em cozinhas de produção de grande volume, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, onde a preparação de purés, sopas, molhos e refeições trituradas é constante. É igualmente valioso em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis e serviços de catering que necessitam de processar grandes quantidades de alimentos de forma rápida e eficiente, garantindo texturas uniformes e consistentes para ementas variadas.

Cortadora Emulsionadora — Principais Vantagens

- **Versatilidade Dupla:** Combina as funcionalidades de um cutter e um blender/mixer, otimizando o espaço e a capacidade de produção.
- **Controlo Preciso:** A velocidade variável (300 a 3500 rpm) permite adaptar o processamento a diferentes tipos de alimentos e texturas desejadas.
- **Alta Capacidade:** Cuba de 15L em aço inoxidável, ideal para trabalhar entre 3 a 13 kg de produto por operação, servindo até 300 refeições.
- **Robustez e Durabilidade:** Equipado com um bloco de motor assíncrono e faca de 3 lâminas dentadas, assegura um desempenho fiável e prolongado.
- **Segurança e Higiene:** Tampa com junta para vedação perfeita e raspador de cuba e tampa, facilitando a limpeza e garantindo a segurança alimentar.

Para que tipo de preparações é este equipamento mais adequado?

É ideal para a confeção de purés, sopas, molhos, patés, cremes, mousses e outras preparações trituradas, líquidas, semi-líquidas ou pastosas, tanto a partir de ingredientes crus como cozinhados.

Qual a capacidade máxima de produção por operação?

Este equipamento permite trabalhar entre 3 a 13 kg de produto por operação, sendo capaz de produzir entre 15 a 65 doses de 200gr ou servir entre 40 a 300 refeições por serviço. ?

A velocidade variável oferece que vantagens?

A velocidade variável, de 300 a 3500 rpm, permite um controlo preciso sobre a textura final dos alimentos, desde picados grosseiros a emulsões finas e homogéneas, adaptando-se a diversas receitas e consistências.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba em aço inoxidável com pega, a tampa com junta para vedação perfeita e o raspador de cuba e tampa facilitam a limpeza diária e a manutenção da higiene, essenciais em qualquer cozinha profissional.

Este equipamento é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. Com um motor assíncrono robusto e uma capacidade de 15L, foi concebido para suportar as exigências de produção contínua em ambientes de cozinha profissional, garantindo fiabilidade e eficiência.