

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



Hotelequip.pt

Cortadora Emulsionadora Profissional 20L Elétrica 4400W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0048	Modelo:	51611
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075014009

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	51611
EAN	3665075014009
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Potência	4–7 kW
Tipo	Cortadora
Material	Inox

Descricao Resumida

Cortadora emulsionadora profissional de 20L, ideal para cozinhas de alto volume. Prepara purés, sopas e patés com 4400W de potência. Versátil e robusta.

Descricao Completa

A cortadora emulsionadora de 20 litros é um equipamento robusto e versátil, concebido para processar alimentos de forma eficiente em cozinhas profissionais, permitindo a preparação de refeições trituradas, líquidas ou pastosas.

cortadora emulsionadora — Características Técnicas

Capacidade da Cuba	20 Litros
Material da Cuba	Aço Inoxidável com pega
Faca	3 lâminas dentadas
Raspador	Cuba e tampa
Tampa	Com junta para vedação perfeita e chaminé alta
Motor	Assíncrono com função impulso
Número de Doses (200gr)	20 a 75
Quantidades por Operação	4 a 15 kg
Número de Refeições por Serviço	50 a 400
Velocidade	1500 a 3000 rpm

Potência Elétrica	4400W
Voltagem	400V/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	380x630x780 mm
Peso Bruto	72,8 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, cozinhas centrais de catering, hotéis e restaurantes de grande volume. Permite a preparação de purés, sopas, molhos, patés e outras texturas específicas para ementas variadas.

Cortadora Emulsionadora — Principais Vantagens

A Cortadora Emulsionadora oferece uma versatilidade excepcional, combinando as funções de cutter e blender para processar uma vasta gama de alimentos. A sua cuba de 20 litros em inox e a faca de 3 lâminas dentadas garantem eficiência e durabilidade. O motor assíncrono de 4400W assegura um desempenho robusto e consistente, ideal para operações de alto volume. Inclui raspador de cuba e tampa para otimizar a recolha e facilitar a limpeza.

Qual a capacidade de produção desta cortadora emulsionadora?

Este equipamento permite trabalhar entre 4 a 15 kg de produto por operação, sendo adequado para servir entre 50 a 400 refeições por serviço, com doses de 200g.

Que tipo de preparações posso realizar com este equipamento?

A cortadora emulsionadora é ideal para preparar refeições trituradas, líquidas, semi-líquidas ou pastosas, como purés, sopas, molhos, patés e bases para sobremesas, combinando funções de cutter e blender.

Quais são as principais características de segurança e higiene?

O equipamento inclui um raspador de cuba e tampa para otimizar a recolha de produto e facilitar a limpeza. A tampa possui uma junta para vedação perfeita, garantindo a segurança durante o funcionamento e a higiene do processo.

Qual a potência e voltagem necessárias para o funcionamento?

Este equipamento opera com uma potência elétrica de 4400W e requer uma ligação de 400V/50Hz, sendo essencial verificar a compatibilidade da instalação elétrica.

A cuba é fácil de manusear e limpar?

Sim, a cuba de 20 litros é fabricada em aço inoxidável e possui uma pega ergonómica para facilitar o manuseamento e o esvaziamento. O material em inox contribui para uma limpeza eficaz e durabilidade.