

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortadora Emulsionadora Elétrica 28L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00484	Modelo:	52341
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075019394

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	52341
EAN	3665075019394
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tipo	Cortadora
Material	Inox
Potência	4–7 kW

Descricao Resumida

Cortadora emulsionadora elétrica de 28L para cozinhas profissionais. Processa alimentos crus ou cozinhados em diversas texturas. Equipada com painel IP65, cuba inox e rodas.

Descricao Completa

Esta cortadora emulsionadora elétrica de 28 litros é um equipamento robusto para cozinhas profissionais, capaz de processar alimentos crus ou cozinhados em texturas líquidas, semi-líquidas ou pastosas.

Cortadora Emulsionadora Blixer 30 — Características Técnicas

Painel de Comando	IP 65 com temporizador digital
Tampa	Polycarbonato transparente
Acessórios Incluídos	Braço raspador, limpa-tampa, faca de 2 lâminas dentadas em aço inoxidável
Mobilidade	3 rodas escamoteáveis
Material	Totalmente em aço inoxidável
Capacidade da Cuba	28 litros em inox com pega
Doses (200gr)	20 a 100
Quantidade por Operação	4 a 20 kg
Velocidade	1500 a 3000 rpm

Peso Bruto	148,4 kg
Potência Elétrica	5400 W – 400 V/50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	720x600x1250 mm

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de produção intensiva que necessitam de processar grandes volumes de alimentos. É particularmente adequado para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis, empresas de catering e restaurantes com elevada procura por purés, sopas, molhos, patés e outras preparações de textura modificada.

Cortadora Emulsionadora — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Processamento:** Combina as funções de cutter e blender/mixer, permitindo criar uma vasta gama de texturas.
- **Alta Capacidade:** Cuba de 28 litros e capacidade de processar entre 4 a 20 kg por operação, otimizando a produção em larga escala.
- **Construção Robusta:** Fabricado totalmente em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização em ambientes profissionais.
- **Segurança e Controlo:** Painel de comando IP 65 com temporizador digital e tampa transparente para monitorização segura do processo.
- **Facilidade de Manuseamento:** Equipado com braço raspador, limpa-tampa e 3 rodas escamoteáveis para mobilidade e limpeza eficientes.

Qual a capacidade máxima de processamento deste equipamento?

A cortadora emulsionadora possui uma cuba de 28 litros e pode processar entre 4 a 20 kg de alimentos por operação, dependendo da consistência desejada.

Que tipos de alimentos podem ser processados?

Este equipamento é versátil e permite processar tanto alimentos crus como cozinhados, transformando-os em texturas líquidas, semi-líquidas ou pastosas, como purés, sopas, molhos e patés.

2

A limpeza do equipamento é fácil e eficiente?

Sim, o aparelho é totalmente construído em aço inoxidável, inclui um braço raspador e limpatampa, e a cuba é removível, facilitando significativamente os processos de limpeza e higienização.

Qual a voltagem necessária para o funcionamento?

O equipamento requer uma ligação elétrica trifásica de 400 V/50 Hz, com uma potência de 5400 W, adequada para instalações profissionais.

Este modelo é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 720x600x1250 mm e a inclusão de 3 rodas escamoteáveis, este equipamento oferece alguma flexibilidade para posicionamento, embora seja um modelo de alta capacidade.