

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

Cortadora Emulsionadora Profissional 45L Elétrica para Cozinha Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00489	Modelo:	53341
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075019400

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	53341
EAN	3665075019400
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico

Instalação	De Chão
Tipo	Cortadora
Material	Inox
Potência	8–15 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Cortadora emulsionadora profissional de 45L, ideal para grandes volumes. Permite triturar, emulsionar e misturar com precisão. Construção robusta em aço inox, painel IP65 e faca dentada.

Descricao Completa

Este equipamento combina as funções de um cúter e um blender, permitindo a confecção eficiente de preparações trituradas, líquidas ou pastosas em cozinhas profissionais de grande volume.

Cortadora Emulsionadora Blixer 45 — 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 de Construção	Totalmente em aço inoxidável
Capacidade da Cuba	45 L em inox com pega
Doses por Operação (200gr)	30 a 150
Quantidades Trabalhadas por Operação	6 a 30 kg

Velocidade	1500 a 3000 rpm
Peso Bruto	198.2 kg
Potência Elétrica	9000 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	760x600x1400 mm

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em cozinhas profissionais de alta produção, onde a consistência e a eficiência são cruciais. É ideal para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares que produzem grandes volumes de purés, sopas e refeições trituradas.
- Catering e eventos de grande escala, para a preparação rápida de molhos, patés e bases para pratos.
- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa com elevada procura de purés de legumes, cremes e recheios.
- Fábricas de refeições pré-preparadas e unidades de produção alimentar que necessitam de processar ingredientes em grandes quantidades.
- Hotéis e resorts com serviço de banquetes e buffets que exigem preparações homogêneas e de qualidade.

Cortadora Emulsionadora — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Preparação:** Permite criar uma vasta gama de texturas, desde purés finos e emulsões a preparações mais densas, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- **Construção Robusta e Higiénica:** Fabricada integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- **Controlo Preciso:** O painel de comando IP 65 com temporizador digital oferece um controlo exato sobre o processo de trituração e emulsionamento, assegurando resultados consistentes.
- **Alta Capacidade de Produção:** Com uma cuba de 45 litros e capacidade para processar entre 6 a 30 kg por operação, otimiza o tempo de produção em ambientes de grande volume.
- **Segurança e Ergonomia:** Equipada com tampa transparente, braço raspador e rodas escamoteáveis, facilita a operação e a manutenção diária em segurança.