

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 60L Elétrica — Produção Intensiva

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0049	Modelo:	54341
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075019448

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	54341
EAN	3665075019448
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tipo	Cortadora
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Cortadora emulsionadora profissional de 60L e 11kW, ideal para grandes volumes de purés e emulsões. Construção em aço inox, painel digital com temporizador e 3 rodas.

Descricao Completa

Este equipamento robusto combina as funções de cutter e blender, permitindo a confecção eficiente de refeições trituradas, líquidas, semi-líquidas ou pastosas, a partir de ingredientes crus ou cozinhados. Essencial para cozinhas profissionais com elevada produção.

Cortadora Emulsionadora Blixer 60 — Características Técnicas

Painel de comando	Digital, IP 65, com temporizador
Tampa	Polycarbonato transparente
Acessórios incluídos	Braço raspador, limpa-tampa, faca de 2 lâminas dentadas em aço inoxidável
Mobilidade	3 rodas escamoteáveis
Construção	Totalmente em aço inoxidável
Cuba	60 litros, em aço inoxidável, com pega
Doses (200gr)	30 a 150
Quantidade por operação	6 a 45 kg
Velocidade	1500 a 3000 rpm
Potência elétrica	11.000 W
Tensão	400 V / 50 Hz

Dimensões externas (LxPxA)	810 x 600 x 1400 mm
Peso bruto	209,6 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta cortadora emulsionadora de alta capacidade é ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, lares de idosos, creches, e restaurantes com grande volume de produção. Perfeita para a confeção de purés finos, sopas cremosas, molhos emulsionados, patés, e bases para pastelaria, garantindo texturas homogêneas e consistentes para dietas específicas ou ementas variadas.

Cortadora Emulsionadora — Principais Vantagens

A Cortadora Emulsionadora 60L oferece uma versatilidade excecional, combinando as funções de corte e emulsão num único equipamento. O seu painel de comando digital com temporizador permite um controlo preciso do processo, assegurando resultados consistentes. A construção robusta em aço inoxidável e a tampa transparente facilitam a higiene e a monitorização. Com rodas escamoteáveis, a mobilidade na cozinha é otimizada, e a sua capacidade de 60 litros é ideal para grandes volumes de produção.

Qual a capacidade máxima de processamento por operação?

Este equipamento permite processar entre 6 a 45 kg de produto por operação, sendo ideal para produções de grande volume em cozinhas profissionais.

Este equipamento é adequado para a preparação de alimentos para dietas especiais?

Sim, a sua capacidade de criar texturas líquidas, semi-líquidas ou pastosas a partir de ingredientes crus ou cozinhados torna-o perfeito para dietas específicas, como purés para idosos ou pacientes.

Como é feita a limpeza e manutenção da cortadora emulsionadora?

A construção totalmente em aço inoxidável e os acessórios como o braço raspador e limpa-tampa facilitam a limpeza. A cuba de 60 litros também é removível para uma higienização completa.

?

Quais as vantagens do painel de comando digital com temporizador?

O painel digital IP 65 com temporizador oferece um controlo preciso sobre o tempo de processamento, garantindo a consistência e a qualidade dos resultados, além de otimizar a eficiência da operação.

O equipamento é fácil de mover na cozinha, apesar do seu tamanho?

Sim, a cortadora emulsionadora está equipada com 3 rodas escamoteáveis, o que permite uma movimentação fácil e segura dentro da área de preparação, facilitando a limpeza e a reorganização do espaço.