

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: 17/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Robot de Cozinha Industrial 400W com Bloco Motor e 2 Acessórios

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.179	Modelo:	FX40 (BLOCO MOTOR+BATEDOR+BRAÇO)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FX40 (BLOCO MOTOR+BATEDOR+BRAÇO)

Descricao Resumida

Robot de cozinha industrial 400W e 15.000 rpm, com bloco motor, batedor e braço em aço inox. Ideal para misturar, triturar e bater em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Robot de Cozinha Industrial – Versatilidade e Eficiência

Este robot de cozinha industrial foi concebido para otimizar as operações em ambientes profissionais como restaurantes, hotéis e cozinhas de catering. A sua robustez e potência de 400W garantem um desempenho superior, permitindo a preparação rápida e consistente de uma vasta gama de alimentos, desde sopas a cremes, passando por molhos e sobremesas intrincadas.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, fornecido com um bloco motor, batedor e braço misturador, este equipamento permite alternar facilmente entre diferentes tarefas, maximizando a produtividade e reduzindo a necessidade de múltiplos aparelhos. O design em aço inoxidável assegura não só a durabilidade, mas também a conformidade com rigorosos padrões de higiene, característica essencial no setor HORECA.

Com uma velocidade de 15.000 rpm, este robot de cozinha profissional acelera o processo de preparação, entregando texturas perfeitas e resultados homogêneos, fundamentais para a qualidade final dos seus pratos. É uma solução compacta e potente para qualquer cozinha que exija eficiência e fiabilidade.

Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes de pequeno a médio porte, pastelarias, hotéis e caterings que necessitam de um equipamento multiusos para preparação de alimentos. Perfeito para misturar sopas e purés, emulsionar molhos e maionese, ou bater claras em castelo e natas. A sua capacidade de adaptação torna-o indispensável para a confeção de um menu variado e exigente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	740 x 170 x 120 mm
Peso Líquido	4,5 kg

Característica	Detalhe
Peso Bruto	6 kg
Velocidade	15.000 rpm
Potência	400 W
Tensão	230 V
Material	Aço inoxidável
Acessórios incluídos	Bloco motor, batedor, braço misturador