

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cortador Eléctrico de Legumes 380V - Alta Produção para HORECA

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.333	<b>Modelo:</b>	CORTADORA MODELO FNT 380V
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	CORTADORA MODELO FNT 380V

### Descricao Resumida

Cortador elétrico de legumes e frutas para uso profissional, 240x450x580 mm, 400V.  
Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais.

## Descricao Completa

### Cortador Elétrico de Legumes — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar os processos de preparação de alimentos em cozinhas profissionais. Com a sua velocidade de rotação de 255 RPM, garante um corte rápido e uniforme, essencial para manter a consistência e a qualidade dos seus pratos.

A versatilidade é uma das suas maiores mais-valias, permitindo cortar uma vasta gama de frutas e legumes em diversas formas e tamanhos. Desde fatias finas a cubos, este cortador adapta-se às necessidades específicas de cada receita, poupando tempo e mão de obra na sua restauração.

Construído com materiais de alta qualidade, como o corpo em aço inoxidável e a cobertura em policarbonato para uso alimentar, este cortador elétrico assegura durabilidade e fácil higienização, cumprindo os padrões mais exigentes de segurança alimentar em ambientes HORECA.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e cozinhas industriais que procuram otimizar a preparação de grandes quantidades de vegetais, frutas, queijos, pão seco, chocolate e frutos secos. Perfeito para cortar cenouras, aipo, batatas, maçãs, nabos, beterrabas e mozzarella, tornando-o indispensável para saladas, guarnições e preparação de bases culinárias com alta demanda, como molhos e sopas. A sua capacidade de processamento suporta ambientes de elevado volume, garantindo eficiência contínua.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	240x450x580 mm
Velocidade	255 rpm
Boca Oval	147x75 mm
Boca Redonda	Ø 46 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Peso Líquido</b>	18 kg
<b>Peso Bruto</b>	20 kg
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Material do corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Cobertura e Alça</b>	Polycarbonato seguro para alimentos
<b>Segurança</b>	Microinterruptor de segurança no punho
<b>Inserção do produto</b>	Entrada dupla