

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



Hotelequip.pt

Cortadora de Legumes Profissional TV2000R 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.706	Modelo:	CORTADORA LEGUMES TV2000R C/GRUPO CORTE EXTRAIVEL
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CORTADORA LEGUMES TV2000R C/GRUPO CORTE EXTRAIVEL

Descricao Resumida

Cortadora de legumes elétrica para uso profissional, estrutura em aço inoxidável, ideal para cortar e triturar uma vasta gama de alimentos. Velocidade de 255 rpm, 230V.

Descricao Completa

Cortadora de Legumes Profissional — Principais Vantagens

Esta cortadora de legumes é um equipamento robusto e versátil, concebido para otimizar os processos de preparação em cozinhas profissionais. Com a capacidade de cortar uma vasta gama de frutas e legumes em diferentes formatos e dimensões, acelera significativamente o trabalho diário, garantindo eficiência e padronização dos cortes.

A sua construção com corpo removível e uma entrada em aço inoxidável AISI 304 assegura a máxima higiene e durabilidade, características essenciais num ambiente HORECA. Os micro interruptores de segurança na pega e na entrada de carga dupla de produtos oferecem uma operação segura, protegendo os utilizadores durante a utilização intensiva.

Ideal para estabelecimentos com alta demanda, este equipamento permite processar rapidamente grandes volumes de ingredientes, desde triturar cenouras e batatas a fatiar queijos e chocolates, contribuindo para uma maior produtividade na sua cozinha.

Aplicações

Esta cortadora de legumes é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas industriais, pastelarias e bares que necessitam de processar alimentos de forma rápida e eficiente. É perfeita para a preparação de saladas, guarnições, sopas, doces e muito mais, adaptando-se a qualquer tipo de estabelecimento com elevada produção.

Quer seja para cortar legumes para um buffet self-service ou para preparar ingredientes para pratos 'à la carte', este equipamento oferece a versatilidade e a potência necessárias para suportar as exigências de um serviço contínuo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	220x610x520 mm
Velocidade	255 rpm

Característica	Detalhe
Dimensões da boca oval	155x75 mm
Diâmetro da boca redonda	56 mm
Peso líquido	22 kg
Peso bruto	24 kg
Tensão	230 V
Material da estrutura	Corpo removível e entrada em aço inoxidável AISI 304
Segurança	Micro interruptores de segurança na pega e entrada de carga dupla