

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador de Legumes Elétrico Profissional com Grupo de Corte Removível

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.707	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

Cortador de legumes elétrico profissional 400V, com grupo de corte removível e corpo em aço inoxidável AISI 304. Ideal para diversas frutas e vegetais, tritura e corta com eficiência em cozinhas profissionais. Dim.: 220x610x520 mm.

Descricao Completa**Cortador de Legumes Elétrico Profissional — Principais Vantagens**

Este cortador de legumes elétrico profissional é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha industrial, restaurante ou hotelaria que procure eficiência e versatilidade. Concebido para processar uma vasta gama de alimentos, desde legumes e frutas a queijo, pão seco, chocolate e nozes, este equipamento otimiza a preparação de ingredientes, poupando tempo e mão-de-obra.

A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, aliada a um grupo de corte extraível, garante não só durabilidade e facilidade de limpeza, mas também a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene. O micro-interruptor de segurança na alça e na entrada assegura uma operação segura para os utilizadores, enquanto a dupla entrada de carga permite um fluxo de trabalho contínuo e eficiente.

Ideal para triturar cenouras, aipo, batatas, maçãs, nabos, beterrabas e até mozzarella, este cortador oferece um desempenho consistente e resultados de corte precisos, adaptando-se a diversas necessidades culinárias. É a solução perfeita para estabelecimentos que necessitam de um volume elevado de preparação de alimentos, garantindo consistência e qualidade.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias, bares e qualquer estabelecimento HORECA que exija um processamento rápido e eficiente de grandes volumes de ingredientes. É ideal para a preparação de saladas, guarnições, bases para sopas e molhos, e para triturar ingredientes para diversas receitas, otimizando o fluxo de trabalho diário.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	220x610x520 mm
Velocidade	255 rpm
Dimensão boca oval	155x75 mm
Diâmetro boca redonda	56 mm
Peso líquido	22 kg
Peso bruto	24 kg
Tensão	400 V
Material do corpo e entrada	Aço inoxidável AISI 304
Características de segurança	Micro-interruptor de segurança na alça e entrada
Entrada de produto	Dupla entrada de carga