

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cutter de Cozinha Profissional 15L, 380V – Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---|
| SKU: | UD5200.022 | Modelo: | CUTTER UDCT15 COM CAPACIDADE 15LT. 380V |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---|
| Marca | UDI |
| Modelo | CUTTER UDCT15 COM CAPACIDADE 15LT. 380V |

Descricao Resumida

Cutter de cozinha profissional de 15 litros com corpo e cuba em aço inoxidável. Lâmina removível, temporizador duplo e interruptor de segurança para operação eficiente. Ideal para o setor HORECA.

Descrição Completa

cutter cozinha profissional — Cutter de Cozinha Profissional — Principais Vantagens

O cutter de cozinha profissional de 15 litros, projetado para o setor HORECA e hotelaria, oferece uma performance excepcional na preparação de alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil higienização, características essenciais em ambientes de alta exigência. Este equipamento é ideal para picar, triturar, emulsionar e misturar uma vasta gama de ingredientes, desde carnes a vegetais, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade.

Equipado com lâmina e cuba facilmente removíveis, o que simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção. A segurança é uma prioridade, integrando um interruptor de segurança e um temporizador de circuito duplo para uma operação controlada e eficiente. A potência de 380V proporciona a força necessária para processar grandes volumes, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Aplicações

Este cutter é uma solução versátil para cozinhas industriais, restaurantes de grande e médio porte, hotéis, talhos e catering. Perfeito para a confeção de patés, recheios, molhos, picar carne ou legumes em grandes quantidades, bem como emulsionar sopas e cremes. A sua capacidade de 15 litros e as elevadas rotações por minuto tornam-no indispensável para estabelecimentos com alta produção diária que necessitam de eficiência e homogeneidade nos seus preparados.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------|----------------|
| Dimensões (LxPxA) | 380x630x500 mm |
| Dimensões Cuba (ØxA) | 29x22 cm |

| Característica | Detalhe |
|----------------------------|---------------------------|
| Capacidade | 15 Litros |
| Rotação (RPM) | 1500/3000 rpm |
| Peso Líquido | 47 kg |
| Peso Bruto | 57 kg |
| Tensão | 380 V |
| Material Construção | Aço inoxidável |
| Controlo | Mecânico com temporizador |