

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cortador de Legumes Monofásico Industrial - 20-400 Refeições/Dia

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0706.48.001	<b>Modelo:</b>	RG-80
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	235 x 550 x 560 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	RG-80

### Descricao Resumida

Aumente a produtividade da sua cozinha com este cortador de legumes industrial monofásico. Ideal para 20-400 refeições/dia. Corta, fatia e rala.

## Descricao Completa

### Cortador de Legumes — Principais Vantagens

Amplie a eficiência da sua cozinha profissional com este versátil cortador de legumes monofásico. Concebido para processar entre 20 a 400 refeições por dia, este equipamento robusto é uma mais-valia indispensável para qualquer negócio de restauração e hotelaria. Simplifique a preparação de ingredientes, poupando tempo e otimizando os custos com mão-de-obra, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade.

### Aplicações Profissionais

Este inovador fatiador industrial é ideal para cozinhas de restaurantes, cantinas, hotéis e pastelarias que procuram dinamizar o seu serviço. A sua capacidade de cortar em cubos, fatias, palitos e ralar diversos alimentos, desde legumes e fruta até queijo e frutos secos, torna-o uma ferramenta multifuncional. A construção em aço inoxidável e liga especial, em conformidade com as diretivas europeias, assegura durabilidade e higiene para os ambientes mais exigentes.

### Características Técnicas

Tipo de Alimentação	Monofásico
Capacidade de Produção	20-400 Refeições/dia
Dimensões (LPA)	235x550x560 mm
Material de Construção	Aço inoxidável e liga especial

### Perguntas Frequentes

#### 1. Que tipo de alimentos pode este cortador processar?

Este equipamento foi concebido para cortar uma vasta gama de alimentos, incluindo legumes, frutas, pão, queijo, chocolate e frutos secos, oferecendo grande versatilidade na sua cozinha.

#### 2. Qual é a capacidade de produção diária deste aparelho?

O cortador de legumes tem uma capacidade de processamento de 20 a 400 refeições por dia, tornando-o adequado para estabelecimentos de diferentes dimensões.

### **3. É possível obter diferentes tipos de corte com esta máquina?**

Sim, este versátil cortador permite realizar diversos tipos de corte, como cubos, fatias, palitos e ralar, dependendo dos discos e acessórios utilizados.

### **4. O equipamento cumpre as normas de segurança europeias?**

Absolutamente. O equipamento é construído em aço inoxidável e liga especial, respeitando integralmente as diretivas europeias de segurança e higiene alimentar.

### **5. A limpeza e manutenção deste cortador são complexas?**

Devido à sua construção em aço inoxidável e design prático, a limpeza e a manutenção deste cortador são simplificadas, contribuindo para a rápida higienização diária do aparelho.