

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Kit Extrator de Sumo e Coulis para Processadores de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00202	Modelo:	27396
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075035219

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27396
EAN	3665075035219

Descricao Resumida

Kit extrator de sumo e coulis para processadores de alimentos, ideal para obter sumos frescos de frutas e legumes e preparar coulis ricos em polpa com eficiência.

Descricao Completa

Este kit extrator de sumo e coulis é um acessório técnico para processadores de alimentos, concebido para extrair eficientemente sumos de frutas e legumes, e preparar coulis ricos em polpa.

extrator de sumo para cutter — Kit extrator de sumo e coulis — Características Técnicas

Tipo de Acessório	Kit Extrator de Sumo e Coulis
Função Principal	Extração de sumos de frutas e legumes
Função Secundária	Preparação de coulis com polpa (frutos e legumes cozidos ou tenros)
Compatibilidade	Processadores de alimentos modelos R 301, R 301 Ultra, R 402 e R 402 V.V.

Aplicações Profissionais

Este kit é ideal para cozinhas profissionais que procuram otimizar a preparação de bebidas e molhos. É amplamente utilizado em restaurantes, pastelarias, hotéis, bares de sumos, cantinas escolares e empresariais, bem como em serviços de catering e food trucks que necessitam de produzir sumos naturais frescos e coulis de fruta ou legumes com consistência perfeita.

Extrator de Sumo e Coulis — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Permite a produção de sumos lípidos e coulis com polpa, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- **Eficiência:** Otimiza o processo de extração, poupando tempo e mão-de-obra na área de preparação.
- **Qualidade do Produto Final:** Garante sumos frescos e coulis homogêneos, melhorando a qualidade das suas preparações.
- **Facilidade de Utilização:** Concebido para uma instalação e limpeza simples, facilitando o dia a dia na cozinha.

Para que modelos de processadores de alimentos é compatível este kit?

Este kit extrator é compatível com os processadores de alimentos modelos R 301, R 301 Ultra, R 402 e R 402 V.V.

Qual a diferença entre a função sumo e a função coulis?

A função sumo extrai o líquido dos frutos e legumes, resultando num sumo mais límpido. A função coulis, por outro lado, permite extrair sumos mais ricos em polpa, ideal para frutos e legumes cozidos ou tenros, conferindo uma textura mais densa.

Este acessório é fácil de instalar e limpar?

Sim, o kit extrator foi concebido para uma instalação intuitiva nos modelos compatíveis de processadores de alimentos. A sua estrutura permite uma desmontagem e limpeza simples, facilitando a manutenção diária.

Que tipo de ingredientes posso processar com este kit?

Pode processar uma vasta gama de frutas e legumes para sumos, tanto crus como cozidos ou tenros para a preparação de coulis, como tomates, pêsegos, framboesas, entre outros.

Quais as principais vantagens de utilizar este acessório na minha cozinha?

A utilização deste kit permite diversificar a sua ementa com sumos naturais frescos e coulis caseiros, otimizar a produção, reduzir o desperdício de ingredientes e garantir a consistência e qualidade dos seus produtos finais, elementos cruciais para qualquer cozinha profissional.