

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



Cutter e Cortador de Legumes Elétrico 4,5L - 750W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00204	Modelo:	2453M
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075266255

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2453M
EAN	3665075266255

Descricao Resumida

Cutter e cortador de legumes elétrico de 750W com cuba de 4,5L e capacidade de 200kg/h. Ideal para preparação rápida e eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este equipamento elétrico de 750W integra as funções de cutter e cortador de legumes, otimizando a preparação em cozinhas profissionais. Com cuba de 4,5 litros e capacidade de 200 kg/h, garante versatilidade e rapidez.

Características Técnicas

Função Cutter	1 lâmina standard lisa, cuba em aço inox de 4,5 L
Função Cortador	Boca meia-lua e boca cilíndrica Ø58mm (entregue sem discos)
Produção Cutter	2,5 kg
Capacidade Cortador	200 kg/h
Refeições Diárias	20 a 100
Motor	Bloco motor metálico e assíncrono
Velocidade	500 e 1500 rpm
Peso Bruto	20,5 kg
Potência Elétrica	750W – 230V/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	320x304x590 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e cozinhas de cantinas escolares ou empresariais que necessitam de processar legumes e outros ingredientes de forma eficiente. Adequado também para pequenos serviços de catering e food trucks com volume de produção diário entre 20 e 100 refeições.

Cutter e Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Combina duas funções essenciais (cutter e cortador de legumes) num único equipamento, otimizando o espaço e o investimento.
- **Eficiência Elevada:** Capacidade de processar até 200 kg de legumes por hora e 2,5 kg na função cutter, garantindo rapidez na preparação.
- **Durabilidade:** Equipado com um bloco motor metálico e assíncrono, concebido para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Facilidade de Operação:** A tampa é fácil de posicionar e permite a adição de ingredientes líquidos ou sólidos durante o funcionamento, simplificando o processo.
- **Segurança e Higiene:** Construção robusta e cuba em aço inoxidável para fácil limpeza e conformidade com as normas de higiene em cozinhas profissionais.