

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 Profissional 5.5L Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00213	Modelo:	2390
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075233981

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2390
EAN	3665075233981

Descricao Resumida

Cutter e cortador de legumes profissional com cuba de 5.5L em inox e capacidade de corte de 500 kg/h. Ideal para cozinhas com produção média a elevada.

Descricao Completa

Este equipamento multifuncional combina as funções de cutter e cortador de legumes, ideal para otimizar a preparação de alimentos em cozinhas profissionais com uma cuba de 5.5 litros.

cutter cortador legumes — Cutter profissional — Características Técnicas

Função Cutter	1 lâmina lisa standard, cuba em inox de 5.5L
Função Cortador	Boca meia-lua e boca cilíndrica Ø58mm (sem discos)
Produção Cutter	3 kg
Capacidade Cortador	500 kg/h
Refeições Diárias	30 a 300
Motor	Bloco metálico assíncrono, com função impulso
Velocidades	750 e 1500 rpm
Potência Elétrica	1000 W – 230 V/50 Hz
Dimensões (LxPxA)	378x347x660 mm
Peso Bruto	30 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e estabelecimentos de catering. A sua versatilidade permite picar, emulsionar e cortar legumes com eficiência, sendo adequado para a produção de molhos, patês, saladas e bases para pratos principais em volumes médios a grandes.

Cutter e Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Versatilidade Dupla:** Combina as funções de cutter e cortador de legumes num só equipamento, poupando espaço e investimento.
- **Alta Capacidade:** Processa até 3 kg na função cutter e 500 kg/h no cortador, ideal para produções médias a grandes.
- **Motor Robusto:** Bloco motor metálico assíncrono com função impulso, garantindo durabilidade e desempenho consistente.
- **Controlo de Velocidade:** Duas velocidades (750 e 1500 rpm) para adaptar o corte e a trituração a diferentes tipos de ingredientes.
- **Design Funcional:** Tampa fácil de posicionar e boca para adição de ingredientes durante a operação, otimizando o fluxo de trabalho.

Qual a capacidade da cuba do cutter?

A cuba do cutter tem uma capacidade de 5.5 litros, ideal para processar volumes médios de ingredientes.

Este equipamento vem com discos de corte?

Não, o cutter e cortador de legumes é entregue sem discos de corte, permitindo ao profissional escolher os discos mais adequados às suas necessidades.

Qual a produção horária para corte de legumes?

Este equipamento tem uma capacidade de produção de até 500 kg por hora na função de cortador de legumes, otimizando o tempo de preparação.

É possível adicionar ingredientes durante o funcionamento?

Sim, a tampa foi concebida para permitir a adição de ingredientes líquidos ou sólidos de forma segura e prática durante o processo de preparação.

Que tipo de estabelecimentos beneficia mais deste equipamento?

Restaurantes, cantinas, pastelarias com confeção e empresas de catering beneficiam da sua versatilidade e alta capacidade para diversas preparações.