

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 5,5L 1000W para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00214	Modelo:	2382
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075238214

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2382
EAN	3665075238214

Descricao Resumida

Cutter e cortador de legumes profissional com cuba de 5,5L e motor de 1000W. Capacidade de corte até 500kg/h e 3kg para cutter. Ideal para 30 a 300 refeições diárias.

Descrição Completa

Este equipamento combina as funções de cutter e cortador de legumes, otimizando a preparação de alimentos em cozinhas profissionais. Com uma cuba em inox de 5,5 litros e capacidade de produção até 500kg/h, é ideal para estabelecimentos com 30 a 300 refeições diárias.

Características Técnicas

Função Cutter	1 lâmina standard lisa, cuba em inox de 5,5L
Função Cortador	Boca meia-lua e boca cilíndrica Ø58mm (entregue sem discos)
Quantidade Produzida (Cutter)	3 kg
Capacidade (Cortador)	500 kg/h
Refeições Diárias	30 a 300
Motor	Bloco motor metálico e assíncrono, função impulso
Velocidade	750 e 1500 rpm
Peso Bruto	30 kg
Potência Elétrica	1000 W
Tensão	400 V/50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	378x347x660 mm

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos na área de preparação. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares,

pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, bem como para cozinhas de hotéis e serviços de catering que necessitam de processar e cortar legumes de forma eficiente e rápida.

Cutter e Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Versatilidade 2 em 1:** Combina as funções de cutter e cortador de legumes num único equipamento, poupando espaço e investimento.
- **Eficiência Elevada:** Capacidade de processamento até 500 kg/h para corte e 3 kg para função cutter, otimizando o tempo de preparação.
- **Construção Robusta:** Bloco motor metálico e assíncrono, assegurando durabilidade e desempenho consistente em ambientes de uso intensivo.
- **Facilidade de Utilização:** Tampa de fácil posicionamento e possibilidade de adicionar ingredientes líquidos ou sólidos durante a operação.
- **Produção Adaptável:** Adequado para estabelecimentos que servem entre 30 a 300 refeições diárias, desde pequenos cafés a cantinas de média dimensão.

Os discos de corte estão incluídos com o equipamento?

Não, o equipamento é entregue sem os discos de corte, que devem ser adquiridos separadamente de acordo com as necessidades específicas da sua cozinha.

Qual a capacidade de produção deste equipamento?

Na função cutter, a capacidade de produção é de 3 kg. Para a função de cortador de legumes, o equipamento pode processar até 500 kg por hora.

Que tipo de motor equipa este cutter e cortador de legumes?

Este equipamento está equipado com um bloco motor metálico e assíncrono, que inclui uma função de impulso para maior controlo e eficiência.

É possível adicionar ingredientes durante a preparação?

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

Para que tipo de estabelecimentos é este equipamento mais adequado?

Este cutter e cortador de legumes é ideal para cozinhas profissionais que servem entre 30 a 300 refeições diárias, como restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis, que procuram versatilidade e eficiência na preparação de alimentos.