

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cutter e Cortador de Legumes Profissional 7.5L 1200W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00222	<b>Modelo:</b>	2113
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075233059

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	2113
<b>EAN</b>	3665075233059

### Descricao Resumida

Cutter e cortador de legumes profissional com cuba de 7,5L e 1200W de potência. Ideal para processar até 750kg/h de legumes e 3,5kg em função cutter, para 50 a 400 refeições diárias.

## Descricao Completa

Este equipamento combina as funções de cutter e cortador de legumes, concebido para otimizar a preparação em cozinhas profissionais. A cuba de 7,5 litros e a potência de 1200W garantem processamento rápido e eficiente de diversos ingredientes.

## Características Técnicas

<b>Função Cutter</b>	Sim
<b>Capacidade Cuba Cutter</b>	7,5 litros
<b>Lâmina Cutter</b>	1 lâmina standard lisa
<b>Função Cortador de Legumes</b>	Sim
<b>Boca Cortador</b>	Extra-larga
<b>Boca Cilíndrica</b>	Ø58mm
<b>Discos de Corte</b>	Não incluídos
<b>Alavanca</b>	Com movimento assistido
<b>Produção Função Cutter</b>	3,5 kg
<b>Capacidade Função Cortador</b>	750 kg/h
<b>Refeições Diárias Sugeridas</b>	50 a 400
<b>Bloco Motor</b>	Metálico e assíncrono
<b>Função Impulso</b>	Sim
<b>Velocidades</b>	750 e 1500 rpm

<b>Potência Elétrica</b>	1200 W
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Frequência</b>	50 Hz
<b>Peso Bruto</b>	33,4 kg
<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	378x347x699 mm

## Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e estabelecimentos de catering que necessitam de processar grandes volumes de alimentos diariamente. É também adequado para pizzarias, churrasqueiras, marisqueiras, snack-bars e roulotes que requerem preparação rápida de vegetais e outros ingredientes.

## Cutter e Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Versatilidade Dupla Função:** Combina um cutter de 7,5 litros para picar e misturar com um cortador de legumes de alta capacidade, otimizando o espaço e o investimento na sua cozinha.
- **Eficiência e Produtividade:** Capaz de processar até 750 kg de legumes por hora e 3,5 kg na função cutter, ideal para operações com elevado volume de produção diária.
- **Conforto Operacional:** A alavanca com movimento assistido reduz o esforço do operador, tornando o trabalho mais ergonômico e menos fatigante durante longos períodos de utilização.
- **Durabilidade e Fiabilidade:** Equipado com um bloco motor metálico e assíncrono, garante uma longa vida útil e desempenho consistente, mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Controlo Preciso:** Duas velocidades (750 e 1500 rpm) e função impulso permitem adaptar o processamento à textura e tipo de ingrediente desejado.

### Qual a capacidade de produção deste equipamento?

Este equipamento pode processar até 3,5 kg na função cutter e até 750 kg de legumes por hora na função cortador, sendo adequado para 50 a 400 refeições diárias.

### Que tipo de preparações posso realizar com este equipamento?

Na função cutter, pode picar, misturar e emulsionar. Na função cortador, pode fatiar, ralar e cortar legumes em diversas formas, dependendo dos discos de corte utilizados (não incluídos).

**Os discos de corte para legumes estão incluídos?**

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

**Qual a voltagem e potência necessárias para este equipamento?**

O equipamento requer uma ligação elétrica de 400V/50Hz e tem uma potência de 1200W, garantindo um desempenho robusto para uso profissional.

**Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?**

Com dimensões externas de 378x347x699mm, este equipamento é compacto para a sua capacidade, tornando-o uma solução eficiente para cozinhas profissionais que necessitam de versatilidade sem ocupar muito espaço.