

# 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 7.5L Velocidade Variável Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00223	<b>Modelo:</b>	2115
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075233523

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	2115
<b>EAN</b>	3665075233523

### Descricao Resumida

Cutter e cortador de legumes profissional com cuba de 7.5L e boca extra-larga. Oferece velocidade variável para processamento preciso de 50 a 400 refeições diárias.

## Descrição Completa

Este equipamento multifuncional combina as capacidades de um cutter e um cortador de legumes, ideal para otimizar a preparação em cozinhas profissionais com produção diária de 50 a 400 refeições.

## Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Cutter e Cortador de Legumes
<b>Função Cutter</b>	1 lâmina standard lisa, cuba em inox de 7.5L
<b>Função Cortador</b>	Boca extra-larga e boca cilíndrica Ø58mm (sem discos)
<b>Alavanca</b>	Movimento assistido
<b>Quantidade Produzida (Cutter)</b>	3.5 kg
<b>Capacidade (Cortador de Legumes)</b>	750 kg/h
<b>Número de Refeições Diárias</b>	50 a 400
<b>Motor</b>	Metálico e assíncrono, função impulso
<b>Velocidade Variável (Cutter)</b>	300 a 3500 rpm
<b>Velocidade Variável (Cortador)</b>	500 a 1000 rpm
<b>Função R-Mix (Velocidade Variável)</b>	60 a 500 rpm
<b>Peso Bruto</b>	33.4 kg
<b>Potência Elétrica</b>	1500 W
<b>Voltagem</b>	230 V/50 Hz

<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	378x347x660 mm
<b>Montagem</b>	Fornecida montada — pronta a instalar

## Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, pastelarias com confeitaria, hotéis, empresas de catering e cozinhas de produção em geral, onde a eficiência e a versatilidade na preparação de alimentos são cruciais.

## Cutter e Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Versatilidade Dupla Função:** Combina as funcionalidades de um cutter e um cortador de legumes num só equipamento, otimizando o espaço e o investimento na sua cozinha.
- **Produtividade Elevada:** Capacidade de processar até 750 kg/h de legumes e 3.5 kg na função cutter, ideal para volumes médios a grandes de produção diária.
- **Controlo Preciso:** A velocidade variável para ambas as funções permite adaptar o corte e a mistura a diferentes texturas e preparações, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.
- **Construção Robusta:** Equipado com um bloco motor metálico e assíncrono, este aparelho garante durabilidade e fiabilidade mesmo em condições de uso intensivo.
- **Operação Ergonómica:** A alavanca com movimento assistido reduz o esforço do operador durante a utilização do cortador, melhorando o conforto e a eficiência no trabalho.

### Qual a capacidade de produção deste equipamento?

Na função cutter, a cuba de 7.5L permite processar até 3.5 kg de alimentos. Como cortador de legumes, a capacidade atinge 750 kg por hora, sendo adequado para 50 a 400 refeições diárias.

### Que acessórios estão incluídos e quais as suas funções?

O equipamento inclui uma lâmina standard lisa para a função cutter. Para a função cortador de legumes, possui uma boca extra-larga e uma boca cilíndrica de Ø58mm, mas os discos de corte são vendidos separadamente.



### Quais os benefícios da velocidade variável neste cutter e cortador?

A velocidade variável permite um controlo preciso sobre o processamento, desde 300 a 3500 rpm para o cutter e 500 a 1000 rpm para o cortador, adaptando-se a diferentes texturas e tipos de corte ou mistura. A função R-Mix oferece velocidades de 60 a 500 rpm.

#### **Este equipamento é adequado para que tipo de cozinhas profissionais?**

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis e empresas de catering, onde a versatilidade e a eficiência na preparação são cruciais.

#### **Como se processa a instalação e montagem deste equipamento?**

Este equipamento é fornecido montado e pronto a instalar, o que facilita a sua integração imediata na sua cozinha profissional sem a necessidade de montagem complexa por parte do utilizador.