

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: 17/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador de legumes CL 20

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00333	Modelo:	CL 20
Marca:	Robot Coupe	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	CL 20

Descricao Resumida

- . Capacidade de produzir alimentos ralados, fatiados, ondulados e juliana
- . Função cortador com boca grande (volume de carga 1,56lts) e boca cilíndrica para corte uniforme

de produtos compridos

- . Débito prático até 50kg/h
- . Número de refeições por serviço: 20 a 80
- . Bloco motor em inox e assíncrono
- . Entregue com 2 discos (fatiador 2mm, ralador 2mm)
- . Velocidade: 1500rpm
- . Peso bruto: 12kg
- . Potência elétrica: 400W - 230V/50Hz
- . Dimensões externas: 325x310x570mm

Descricao Completa

Cortadora de legumes com boca de grande volume que permite introduzir legumes grandes. Dobradiça com veio que permite desmontar imediatamente a tampa para limpeza rápida.