

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



Cortador de Legumes Profissional 50kg/h 400W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00333	Modelo:	2493
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075014658

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2493
EAN	3665075014658

Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional com débito até 50 kg/h, ideal para 20 a 80 refeições. Inclui discos de fatiar e ralar 2mm. Motor assíncrono e boca de grande volume para eficiência.

Descrição Completa

Este cortador de legumes profissional otimiza a preparação em cozinhas com produção média, processando até 50 kg de legumes por hora. Com motor assíncrono e boca de grande volume, garante eficiência e durabilidade.

Características Técnicas

Débito Prático	Até 50 kg/h
Refeições por Serviço	20 a 80
Volume de Carga (Boca Grande)	1,56 L
Motor	Bloco motor em inox, assíncrono
Discos Incluídos	Fatiador 2mm, Ralador 2mm
Velocidade	1500 rpm
Potência Elétrica	400 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	325x310x570 mm
Peso Bruto	12 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na área de preparação, incluindo hamburgarias, snack-bares, tascas, restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria e rolotes. A sua capacidade de processamento rápido é

vantajosa para cozinhas com volume médio de produção diária.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Eficiência na Preparação:** Capacidade de processar até 50 kg de legumes por hora, otimizando o tempo de trabalho.
- **Versatilidade de Corte:** Inclui discos de fatiar e ralar de 2mm, permitindo uma variedade de preparações.
- **Durabilidade e Fiabilidade:** Equipado com bloco motor em inox e assíncrono, assegurando uma longa vida útil e desempenho consistente.
- **Facilidade de Limpeza:** Dobradiça com veio que permite desmontar a tampa rapidamente para uma higienização eficiente.
- **Cortes Uniformes:** A boca cilíndrica é ideal para o corte preciso e uniforme de produtos mais compridos.

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

Este equipamento tem um débito prático de até 50 kg de legumes por hora, sendo adequado para servir entre 20 a 80 refeições por serviço.

Que tipo de cortes posso realizar com este equipamento?

O cortador é entregue com dois discos de 2mm, um para fatiar e outro para ralar, permitindo a produção de alimentos fatiados e ralados. Podem ser adquiridos outros discos para diferentes tipos de corte.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a tampa possui uma dobradiça com veio que permite a sua desmontagem imediata, facilitando a limpeza rápida e eficiente do equipamento após a utilização.

Quais as dimensões do equipamento?

O cortador de legumes tem dimensões externas de 325 mm de largura, 310 mm de profundidade e 570 mm de altura, tornando-o compacto para a área de preparação.

Este cortador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas profissionais com produção média, como restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas, pastelarias com confeitaria e outros estabelecimentos que necessitem de processar legumes de forma rápida e eficiente.