

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cortador de Legumes Profissional 550W - 1 Velocidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00335	<b>Modelo:</b>	24440
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075009555

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	24440
<b>EAN</b>	3665075009555

### Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional de 550W com 1 velocidade, capacidade até 150kg/h. Boca de grande volume (2,2L) para legumes inteiros. Ideal para 50-400 refeições.

## Descricao Completa

Este cortador de legumes profissional de 550W oferece uma capacidade de produção prática até 150 kg/h, ideal para operações de média a grande escala em cozinhas profissionais. A sua boca de grande volume permite processar legumes inteiros, otimizando o tempo de preparação.

## Características Técnicas

<b>Capacidade de Produção Prática</b>	Até 150 kg/h
<b>Refeições por Serviço</b>	50 a 400
<b>Volume de Carga (Boca Grande)</b>	2,2 L
<b>Material da Tampa e Cuba</b>	Metálico
<b>Discos Incluídos</b>	Não (entregue sem discos)
<b>Bloco Motor</b>	Policarbonato e assíncrono
<b>Velocidade</b>	375 rpm (1 velocidade)
<b>Peso Bruto</b>	19,8 kg
<b>Potência Elétrica</b>	550 W
<b>Tensão</b>	230 V / 50 Hz
<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	390x340x595 mm

## Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional que exija eficiência e versatilidade na preparação de alimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pizzarias, churrasqueiras e estabelecimentos de catering. A sua capacidade de processar até 150 kg/h torna-o

adequado para serviços que atendem entre 50 a 400 refeições, desde a preparação de saladas frescas a bases para guisados e acompanhamentos.

## Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Corte:** Permite produzir alimentos ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia, batatas fritas, salsa e ervas aromáticas (com discos adequados, vendidos separadamente).
- **Eficiência Elevada:** Com uma capacidade prática de até 150 kg/h, acelera significativamente a preparação de grandes volumes de legumes.
- **Boca de Grande Volume:** A boca de carga de 2,2 litros facilita a introdução de legumes maiores, reduzindo a necessidade de pré-corte.
- **Corte Uniforme:** A boca cilíndrica assegura um corte consistente para produtos compridos.
- **Manutenção Simplificada:** A tampa com dobradiça e veio permite uma desmontagem rápida para limpeza e higiene eficazes.
- **Construção Robusta:** Bloco motor em policarbonato e assíncrono, com tampa e cuba metálicas, garante durabilidade e fiabilidade em ambientes exigentes.

### Que tipos de corte consigo realizar com este equipamento?

Este cortador permite realizar uma vasta gama de cortes, incluindo ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia, e batatas fritas, além de picar salsa e ervas aromáticas. A versatilidade depende dos discos de corte específicos que adquirir, uma vez que o equipamento é fornecido sem eles.

### Qual a capacidade de produção horária deste cortador?

O cortador de legumes tem uma capacidade de produção prática de até 150 kg por hora, sendo adequado para cozinhas que servem entre 50 a 400 refeições por serviço.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do equipamento facilita a limpeza. A tampa possui uma dobradiça com veio que permite a sua desmontagem imediata, agilizando o processo de higienização.

### Este cortador inclui os discos de corte?

Não, o cortador de legumes é entregue sem discos. Os discos de corte devem ser adquiridos separadamente, permitindo que escolha os tipos de corte mais adequados às suas necessidades específicas.

**Qual a profundidade deste equipamento para instalação em bancada?**

As dimensões externas do cortador são 390 mm (largura) x 340 mm (profundidade) x 595 mm (altura). Com uma profundidade de 340 mm, é ideal para instalação em bancadas com espaço limitado, sendo classificado como equipamento de linha snack.