

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



Hotelequip.pt

Cortador de Legumes Profissional 600W Trifásico 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00337	Modelo:	24449
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075010896

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	24449
EAN	3665075010896

Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional de 2 velocidades para alta produção, ideal para fatiar, ralar e cortar em juliana. Capacidade até 150kg/h, motor 600W trifásico.

Descrição Completa

Este cortador de legumes profissional foi concebido para processar grandes volumes, com uma boca de carga generosa e duas velocidades para otimizar o corte de diversos produtos.

cortador de legumes — Características Técnicas

Capacidade de Produção	Até 150 kg/h
Número de Refeições por Serviço	50 a 400
Volume de Carga da Boca Grande	2,2 L
Tampa e Cuba	Metálicas
Discos de Corte	Não incluídos
Bloco Motor	Policarbonato e assíncrono
Velocidades	375 e 750 rpm (2 velocidades)
Peso Bruto	19,8 kg
Potência Elétrica	600 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	390x340x595 mm

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é uma solução robusta para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, churrasqueiras, pizzarias e serviços de catering que necessitam de processar grandes volumes de legumes de forma rápida e eficiente.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Alta Capacidade de Produção:** Processa até 150 kg de legumes por hora, otimizando o tempo de preparação.
- **Versatilidade de Cortes:** Compatível com uma vasta gama de discos para fatiar, ralar, cortar em juliana, macedónia e ondulado.
- **Boca de Grande Volume:** Permite introduzir legumes maiores, reduzindo o tempo de pré-corte.
- **Motor Robusto e Durável:** Bloco motor assíncrono em policarbonato, projetado para uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Facilidade de Limpeza:** Tampa com dobradiça e veio para desmontagem rápida e higienização eficiente.

Que tipos de corte consigo fazer com este equipamento?

Este cortador permite realizar uma vasta gama de cortes, como fatiar, ralar, ondulado, juliana, macedónia e batatas fritas, dependendo dos discos de corte específicos que forem utilizados.

Os discos de corte vêm incluídos com o cortador?

Não, o cortador é fornecido sem discos. Os discos de corte devem ser adquiridos separadamente, permitindo ao utilizador escolher os mais adequados às suas necessidades específicas.

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

Este equipamento tem uma capacidade prática de produção de até 150 kg por hora, sendo adequado para servir entre 50 a 400 refeições por serviço.

A limpeza do equipamento é complexa?

Não, a tampa com dobradiça e veio permite uma desmontagem imediata para uma limpeza rápida e eficiente, facilitando a manutenção diária e a higiene.

Para que tipo de estabelecimentos este cortador é mais indicado?

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cantinas escolares e empresariais, hotéis, churrasqueiras, pizzarias e serviços de catering que necessitem de processar grandes volumes de legumes rapidamente.