

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



Cortador de Legumes Elétrico 150kg/h para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00338	Modelo:	24465
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075010995

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	24465
EAN	3665075010995

Descricao Resumida

Cortador de legumes elétrico com capacidade de 150 kg/h, ideal para 50 a 400 refeições. Permite vários tipos de corte e possui boca de grande volume para otimizar a preparação em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este cortador de legumes elétrico foi concebido para otimizar a preparação de vegetais em cozinhas profissionais, processando até 150 kg de produto por hora para 50 a 400 refeições. A sua boca de grande volume permite a introdução de legumes inteiros, agilizando o trabalho.

Cortador de Legumes CL 50 Ultra M 1V — Características Técnicas

Débito Prático	150 kg/h
Refeições por Serviço	50 a 400
Volume de Carga da Boca	2,2 L
Velocidade	375 rpm (1 velocidade)
Potência Elétrica	550 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Material do Bloco Motor	Inox
Tipo de Motor	Assíncrono
Dimensões Externas (LxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso Bruto	20,2 kg
Discos Incluídos	Não

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e snack-bars, a cantinas escolares e empresariais. É igualmente adequado para pizzarias, churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering, onde a preparação

rápida e eficiente de legumes é crucial.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

A capacidade de processar até 150 kg de legumes por hora garante uma elevada produtividade, essencial em ambientes de grande volume. A versatilidade nos tipos de corte, incluindo fatiados, ralados, juliana e macedónia, permite adaptar-se a diversas necessidades culinárias. A boca de grande volume facilita a introdução de legumes inteiros, enquanto a boca cilíndrica assegura cortes uniformes para produtos compridos. A construção com bloco motor em inox e motor assíncrono confere robustez e durabilidade, e o design permite uma desmontagem rápida da tampa para limpeza eficiente.

Que tipos de corte consigo realizar com este equipamento?

Este cortador permite realizar uma vasta gama de cortes, incluindo fatiados, ralados, ondulados, juliana, macedónia, batatas fritas, e picar salsa e ervas aromáticas, dependendo dos discos utilizados.

Os discos de corte estão incluídos na compra?

Não, o equipamento é entregue sem discos. Os discos de corte devem ser adquiridos separadamente, de acordo com as necessidades específicas da sua cozinha.

Qual a capacidade de produção horária deste cortador de legumes?

Este cortador de legumes tem um débito prático de até 150 kg por hora, sendo adequado para servir entre 50 a 400 refeições por serviço.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A tampa do equipamento possui uma dobradiça com veio que permite a sua desmontagem imediata, facilitando a limpeza rápida e eficiente dos componentes em contacto com os alimentos.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, snack-bares, cantinas, pizzarias, churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering que necessitem de processar grandes volumes de legumes de forma rápida e consistente.