

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 150kg/h 400V

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00339	Modelo:	24473
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075011770

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	24473
EAN	3665075011770

Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional de bancada com capacidade para 150 kg/h, ideal para cozinhas que exigem eficiência e versatilidade na preparação de vegetais.

Descricao Completa

Este cortador de legumes profissional foi concebido para otimizar a preparação de vegetais em cozinhas de alta produção, processando até 150 kg de alimentos por hora com uma única velocidade.

cortador de legumes — Características Técnicas

Débito Prático	Até 150 kg/h
Refeições por Serviço	50 a 400
Volume da Boca Grande	2,2 L
Tipo de Boca	Grande volume e cilíndrica
Material da Tampa e Cuba	Metálico
Discos	Não incluídos
Material do Bloco Motor	Inox
Tipo de Motor	Assíncrono
Velocidade	375 rpm (1 velocidade)
Potência Elétrica	550 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões (LxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso Bruto	20,2 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é uma solução robusta para a área de preparação em diversas cozinhas profissionais, incluindo:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna, para preparação de guarnições e bases.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, que requerem grande volume de legumes processados.
- Serviços de catering e eventos, para agilizar a preparação em grandes quantidades.
- Pizzarias e hamburgarias com elevado volume de produção, para fatiar ingredientes rapidamente.
- Cozinhas de hotéis, para uma preparação eficiente e consistente.
- Snack-bares e tascas com ementas variadas que exigem versatilidade no corte de vegetais.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Eficiência Elevada:** Processa até 150 kg de legumes por hora, ideal para cozinhas com volumes médios a altos de preparação.
- **Versatilidade de Corte:** Permite realizar cortes ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia e batatas fritas, mediante a utilização de discos adequados (não incluídos).
- **Durabilidade e Robustez:** Equipado com bloco motor em inox e construção metálica, garantindo longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.
- **Facilidade de Limpeza:** A tampa é desmontável rapidamente através de um veio, facilitando a higienização e manutenção diária.
- **Corte Preciso:** Dispõe de uma boca cilíndrica para o corte uniforme de produtos compridos e uma boca de grande volume para legumes maiores, otimizando a qualidade do resultado final.

Que tipos de corte consigo realizar com este equipamento?

Com os discos apropriados (vendidos separadamente), pode realizar cortes ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia, e preparar batatas fritas, salsa e ervas aromáticas.

Os discos de corte estão incluídos?

Não, este cortador é entregue sem discos. Deverá adquirir os discos de corte separadamente, de acordo com as suas necessidades específicas de preparação.

Qual a capacidade de produção horária deste cortador?

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

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, com dimensões de 390x340x610 mm, este cortador de legumes é compacto e ideal para instalação em bancadas, otimizando o espaço em cozinhas profissionais de qualquer dimensão.

Como é feita a limpeza e manutenção do cortador?

A tampa do equipamento pode ser desmontada rapidamente através de um veio, permitindo um acesso fácil para uma limpeza e higienização eficientes após cada utilização.