

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 150 kg/h 2 Velocidades Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0034	Modelo:	24476
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075011855

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	24476
EAN	3665075011855

Descricao Resumida

Cortador de legumes elétrico de alta capacidade para cozinhas profissionais, com débito até 150 kg/h e duas velocidades. Ideal para fatiar, ralar e cortar diversos produtos.

Descrição Completa

Este cortador de legumes elétrico foi concebido para processar grandes volumes, atingindo um débito prático de até 150 kg por hora, ideal para cozinhas profissionais exigentes que necessitam de eficiência na preparação de vegetais.

Características Técnicas

Débito Prático	Até 150 kg/h
Refeições por Serviço	50 a 400
Capacidade Boca Grande	2,2 L
Versatilidade de Corte	Ralado, fatiado, ondulado, juliana, macedónia, batatas fritas, salsa e ervas aromáticas (com discos não incluídos)
Material Bloco Motor	Inox
Tipo de Motor	Assíncrono
Velocidades	375 e 750 rpm (2 velocidades)
Potência Elétrica	600 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (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 ferramenta indispensável para qualquer área de preparação com volume elevado. É ideal para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares que servem centenas de refeições diariamente.
- Restaurantes de grande dimensão, hotéis e serviços de catering que necessitam de processar grandes quantidades de legumes.
- Cozinhas industriais e centrais de produção alimentar que exigem alta produtividade e consistência nos cortes.
- Churrasqueiras e pizzarias que preparam saladas e acompanhamentos em grande escala.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Alta Produtividade:** Capacidade de processar até 150 kg de legumes por hora, otimizando o tempo de preparação.
- **Versatilidade de Cortes:** Permite uma vasta gama de cortes (fatiar, ralar, juliana, etc.) com a utilização dos discos adequados.
- **Construção Robusta:** Bloco motor em inox e cuba metálica garantem durabilidade e resistência em ambientes profissionais.
- **Duas Velocidades:** As velocidades de 375 e 750 rpm adaptam-se a diferentes tipos de legumes e texturas de corte.
- **Fácil Manutenção:** A tampa com veio permite uma desmontagem rápida para uma limpeza eficiente e higiénica.

Que tipo de cortes posso realizar com este equipamento?

Este cortador de legumes permite realizar cortes como ralado, fatiado, ondulado, juliana, macedónia e batatas fritas, além de processar salsa e ervas aromáticas. É necessário adquirir os discos específicos para cada tipo de corte, que não estão incluídos.

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

O equipamento tem um débito prático de até 150 kg por hora, sendo adequado para servir entre 50 a 400 refeições por serviço, dependendo da aplicação e tipo de corte.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a tampa é projetada com um veio que permite a sua desmontagem imediata, facilitando significativamente a limpeza rápida e a manutenção da higiene do equipamento.

?

Quais as dimensões e requisitos elétricos para a instalação?

As dimensões externas do cortador são 390 mm (largura) x 340 mm (profundidade) x 610 mm (altura). Requer uma ligação elétrica de 400 V / 50 Hz, com uma potência de 600 W.

Os discos de corte estão incluídos com o equipamento?

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