

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



Hotelequip.pt

Cortador de Legumes Elétrico 550W para 50-400 Refeições/Serviço

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00341	Modelo:	2027W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075241016

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2027W
EAN	3665075241016

Descricao Resumida

Cortador de legumes elétrico de alta capacidade, ideal para 50 a 400 refeições/serviço. Permite fatiar, ralar e cortar em juliana com débito até 150kg/h. Motor robusto em inox.

Descrição Completa

Este cortador de legumes elétrico foi concebido para processar grandes volumes de vegetais, com um débito prático até 150 kg/h, ideal para cozinhas profissionais com serviço de 50 a 400 refeições diárias.

Cortador de Legumes CL 50 Ultra Pizza — Características Técnicas

Capacidade de Produção	Ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia, batatas fritas, salsa e ervas aromáticas
Boca de Carga Grande	Volume de 2,2 litros
Boca Cilíndrica	Para corte uniforme de produtos compridos
Material da Tampa e Cuba	Metálica
Débito Prático	Até 150 kg/h
Refeições por Serviço	50 a 400
Bloco Motor	Em aço inoxidável e assíncrono
Velocidade	375 rpm
Potência Elétrica	550 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso Bruto	20,2 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em pizzarias, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, e estabelecimentos de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de legumes de forma eficiente e consistente.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Alta Produtividade:** Processa até 150 kg/h, otimizando o tempo de preparação em serviços intensos.
- **Versatilidade de Cortes:** Permite uma vasta gama de preparações, desde fatiados a macedónias, adaptando-se a diversas ementas.
- **Higiene e Manutenção:** A tampa com veio articulado facilita a desmontagem e limpeza rápida, essencial em ambientes profissionais.
- **Durabilidade:** Bloco motor em aço inoxidável e assíncrono garante longevidade e fiabilidade.
- **Cortes Uniformes:** A boca cilíndrica assegura a consistência no corte de produtos mais longos.

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

Este cortador de legumes tem um débito prático de até 150 kg por hora e é adequado para serviços que preparam entre 50 a 400 refeições.

Que tipos de corte consigo realizar com este equipamento?

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

É fácil de limpar e manter?

Sim, a tampa possui um veio articulado que permite a sua desmontagem imediata, facilitando a limpeza rápida e eficiente do equipamento.

Qual a potência e requisitos elétricos deste cortador?

O equipamento opera com uma potência elétrica de 550 W e requer uma ligação de 230 V / 50 Hz.

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequado?

É ideal para pizzarias, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, e serviços de catering que necessitam de alta produtividade na preparação de vegetais.