

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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cortador de Legumes Profissional 150kg/h 550W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00342	Modelo:	24459
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075010964

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	24459
EAN	3665075010964

Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional com capacidade até 150kg/h e boca de grande volume (2,2L). Ideal para 50 a 400 refeições, com bloco motor em inox e fácil limpeza.

Descricao Completa

Este cortador de legumes profissional foi concebido para otimizar a preparação em cozinhas de alta produção, processando até 150kg de alimentos por hora. A sua versatilidade permite uma vasta gama de cortes, desde fatias a cubos, com precisão e eficiência.

Cortador de Legumes CL 50 Gourmet M — Características Técnicas

Capacidade de Produção	Até 150 kg/h
Refeições por Serviço	50 a 400
Volume da Boca Grande	2,2 litros
Diâmetro da Boca Cilíndrica	Ø69 mm
Material do Bloco Motor	Inox
Material da Tampa e Cuba	Metálica
Velocidade	375 rpm
Potência Elétrica	550 W
Voltagem	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (CxLxA)	390x340x610 mm
Peso Bruto	22 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é ideal para estabelecimentos que exigem rapidez e consistência na preparação de alimentos. É uma solução robusta para restaurantes de grande volume, cantinas

escolares, empresariais e hospitalares, hotéis, empresas de catering e cozinhas centrais. A sua capacidade de processar até 150kg/h torna-o indispensável em operações com 50 a 400 refeições por serviço, desde a preparação de saladas em pizzarias e hamburgarias até ao corte de vegetais para pratos de cozinha tradicional portuguesa ou marisqueiras.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Alta Capacidade de Produção:** Processa até 150 kg de legumes por hora, otimizando o tempo de preparação em cozinhas movimentadas.
- **Versatilidade de Cortes:** Permite produzir alimentos ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia, batatas fritas, cubos finos e ondulados, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- **Boca de Grande Volume:** A boca de carga de 2,2 litros facilita a introdução de legumes grandes, reduzindo a necessidade de pré-corte manual.
- **Construção Robusta:** Bloco motor em inox e cuba metálica garantem durabilidade e resistência para uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Fácil Limpeza:** A dobradiça com veio permite desmontar a tampa rapidamente, facilitando a higienização e manutenção do equipamento.

Que tipos de corte consigo obter com este equipamento?

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

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design com dobradiça e veio permite desmontar a tampa de forma imediata, facilitando o acesso para uma limpeza rápida e eficiente, essencial em qualquer cozinha profissional.

Qual a capacidade de produção para um dia de trabalho?

Com uma capacidade prática de até 150 kg por hora, este equipamento é adequado para preparar legumes para 50 a 400 refeições por serviço, sendo ideal para cozinhas com alta demanda.

Este cortador é adequado para produtos compridos?

Sim, possui uma boca cilíndrica com Ø69 mm, especificamente desenhada para permitir o corte uniforme de produtos compridos, como pepinos ou cenouras, sem necessidade de os cortar

previamente.

Que tipo de alimentação elétrica é necessária?

O equipamento opera com uma potência elétrica de 550 W e requer uma ligação de 230 V / 50 Hz, compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais em Portugal.