

# 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 Profissional Elétrico 600W para 50-400 Refeições

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00343	<b>Modelo:</b>	24453
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075010698

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	24453
<b>EAN</b>	3665075010698

### Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional elétrico 600W, com capacidade de 150 kg/h para 50-400 refeições. Possui boca de grande volume e cilíndrica para cortes versáteis e uniformes. Bloco motor em inox.

## Descrição Completa

Este cortador de legumes profissional elétrico foi concebido para otimizar a preparação em cozinhas com elevado volume de produção, processando até 150 kg de legumes por hora. A sua versatilidade permite uma vasta gama de cortes, desde fatias a cubos, com precisão e rapidez. A boca de grande volume facilita a introdução de legumes inteiros, enquanto a boca cilíndrica assegura cortes uniformes para produtos compridos, tornando-o indispensável em qualquer operação de preparação de alimentos.

### Cortador de Legumes Profissional — Características Técnicas

<b>Capacidade de Produção</b>	Até 150 kg/h
<b>Refeições por Serviço</b>	50 a 400
<b>Boca de Carga</b>	Grande volume (2,2 L) e cilíndrica Ø69 mm
<b>Materiais</b>	Tampa e cuba metálicas, bloco motor em inox
<b>Motor</b>	Assíncrono
<b>Velocidade</b>	375 rpm
<b>Potência Elétrica</b>	600 W
<b>Tensão</b>	400 V / 50 Hz
<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	390 x 340 x 610 mm
<b>Peso Bruto</b>	22 kg

### Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é ideal para cozinhas profissionais de média a grande dimensão, onde a eficiência e a consistência no corte de legumes são cruciais. É particularmente adequado para:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna, incluindo churrasqueiras e marisqueiras.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares com elevado volume de refeições.
- Catering e empresas de eventos que necessitam de preparação rápida e padronizada.
- Hotéis e unidades de alojamento com serviço de restauração.
- Pizzarias e hamburgarias que preparam os seus próprios ingredientes frescos.

## Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Cortes:** Capacidade de produzir fatias, cubos, juliana, ralados, ondulados e macedónia, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- **Alta Produtividade:** Processa até 150 kg de legumes por hora, ideal para serviços de 50 a 400 refeições, garantindo rapidez na preparação.
- **Facilidade de Utilização:** Boca de grande volume para introdução de legumes maiores e boca cilíndrica para cortes uniformes de produtos compridos.
- **Durabilidade e Higiene:** Bloco motor em inox e tampa/cuba metálicas asseguram robustez e fácil limpeza, cumprindo as normas de higiene.
- **Manutenção Simplificada:** Dobradiça com veio permite desmontar a tampa rapidamente para uma limpeza eficiente e sem complicações.

### Que tipos de corte este equipamento pode realizar?

Este cortador é extremamente versátil, permitindo produzir alimentos ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia, batatas fritas, salsa, ervas aromáticas, e cubos finos e ondulados, dependendo dos discos de corte utilizados.

### Qual a capacidade de produção horária deste cortador de legumes?

O equipamento tem uma capacidade de débito prático até 150 kg por hora, sendo ideal para cozinhas que servem entre 50 a 400 refeições por serviço.

### Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada graças à dobradiça com veio que permite desmontar a tampa imediatamente. O bloco motor em inox e a cuba metálica também facilitam a higienização e garantem a durabilidade do aparelho.

### Quais as dimensões e requisitos de energia para este cortador?

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

### **É possível cortar legumes de diferentes tamanhos?**

Sim, o equipamento possui uma boca de grande volume (2,2 L) para introduzir legumes maiores e uma boca cilíndrica de Ø69 mm, ideal para o corte uniforme de produtos mais compridos, garantindo flexibilidade na preparação.