

# 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 Eléctrico 250kg/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00346	<b>Modelo:</b>	24490
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075017697

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	24490
<b>EAN</b>	3665075017697

### Descricao Resumida

Cortador de legumes elétrico de alta capacidade, ideal para processamento rápido de vegetais e frutas. Débito até 250 kg/h, com múltiplos tipos de corte e motor em inox.

## Descricao Completa

Este cortador de legumes profissional elétrico foi projetado para processar grandes volumes de vegetais e frutas, alcançando um débito prático de até 250 kg por hora, ideal para cozinhas de alta produção.

## Características Técnicas

<b>Boca de Carga</b>	Grande (4,4 L), cilíndrica
<b>Tipos de Corte</b>	Ralado, fatiado, ondulado, juliana, macedónia, batatas fritas
<b>Débito Prático</b>	Até 250 kg/h
<b>Refeições por Serviço</b>	70 a 600
<b>Motor</b>	Bloco em inox, assíncrono
<b>Velocidade</b>	375 rpm
<b>Potência Elétrica</b>	750 W
<b>Tensão</b>	230 V / 50 Hz
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	360 x 340 x 690 mm
<b>Peso Bruto</b>	28 kg
<b>Montagem</b>	Fornecida montada — pronta a instalar

## Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é uma solução robusta para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pizzarias, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis e serviços de catering. É igualmente adequado para snack-bares, hamburgarias e roulotes que necessitem de processar

grandes volumes de vegetais de forma rápida e eficiente.

## Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Alta Produtividade:** Capacidade de processar até 250 kg de legumes por hora, otimizando o tempo de preparação.
- **Versatilidade de Cortes:** Permite realizar uma vasta gama de cortes, incluindo ralado, fatiado, ondulado, juliana, macedónia e batatas fritas.
- **Conforto de Utilização:** Equipado com alavanca de movimento assistido e ejeção lateral para maior ergonomia e redução do esforço do operador.
- **Durabilidade e Higiene:** Bloco motor em inox garante robustez, fácil limpeza e longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.
- **Boca de Carga Ampla:** A boca extra larga facilita a introdução de grandes volumes, como até 15 tomates numa só operação.

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

Este cortador de legumes tem um débito prático de até 250 kg por hora, sendo ideal para cozinhas com elevada necessidade de processamento.

### Que tipos de corte consigo realizar com este equipamento?

O equipamento permite realizar diversos tipos de corte, incluindo ralado, fatiado, ondulado, juliana, macedónia e batatas fritas, oferecendo grande versatilidade.

### Este cortador é adequado para espaços com área de preparação limitada?

Com dimensões de 360x340x690 mm e ejeção lateral, este cortador foi desenhado para otimizar o espaço e o conforto do utilizador, sendo adequado para diversas configurações de cozinha.

### Qual a voltagem necessária para operar o equipamento?

O cortador de legumes opera com uma tensão elétrica de 230 V / 50 Hz, compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais em Portugal.

### O equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o bloco motor em inox facilita a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional.