

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador de legumes CL 52 M 1V

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00346	Modelo:	Linha 900 Top/Suspensão
Marca:	Robot Coupe	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	Linha 900 Top/Suspensão

Descricao Resumida

. Função cortador com boca grande (volume de carga 4,4lts) e boca cilíndrica para corte uniforme de produtos compridos

- . Boca extra larga que permite tratar numa operação até 15 tomates
- . Alavanca com movimento assistido para reduzir os esforços
- . Ejeção lateral para ganhar espaço e conforto do utilizador
- . Capacidade de produzir alimentos ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia e batatas fritas
- . Débito prático até 250kg/h
- . Número de refeições por serviço: 70 a 600
- . Bloco motor em inox e assíncrono
- . Velocidade: 375rpm
- . Peso bruto: 28kg
- . Potência elétrica: 750W - 230V/50Hz
- . Dimensões externas: 360x340x690mm

Descricao Completa

Cortadora de legumes concebida para cortar grande volume de legumes num instante.