

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortador de Legumes Profissional 400kg/h com 2 Bocas

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00349	Modelo:	2245
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075021960

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2245
EAN	3665075021960

Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional de alta capacidade, com débito até 400 kg/h. Equipado com 2 bocas e alavanca assistida para cortes variados e eficientes em cozinhas de produção.

Descrição Completa

Este cortador de legumes profissional foi concebido para processar grandes volumes de vegetais, alcançando um débito prático de até 400 kg por hora, ideal para cozinhas de alta produção.

cortador de legumes profissional — Características Técnicas

Tipo de Boca	Grande automática e alavanca
Movimento da Alavanca	Assistido
Ejecção	Lateral
Capacidade de Produção	Ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia e batatas fritas
Base	Móvel em inox com 2 rodas e travão
Débito Prático	Até 400 kg/h
Refeições por Serviço	100 a 1000
Motor	Bloco metálico assíncrono
Velocidade	375 rpm
Potência Elétrica	1100 W
Tensão	230 V
Frequência	50 Hz
Dimensões (CxLxA, sem base)	380 x 330 x 920 mm
Peso Bruto	62 kg

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é uma solução robusta para cozinhas que exigem alta produtividade e versatilidade. É ideal para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Serviços de catering e eventos de grande escala
- Restaurantes de elevado volume, como churrasqueiras, pizzarias e marisqueiras
- Hotéis com serviço de restauração abrangente
- Cozinhas centrais de produção alimentar

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Alta Capacidade de Produção:** Processa até 400 kg de legumes por hora, atendendo a necessidades de 100 a 1000 refeições por serviço.
- **Versatilidade de Cortes:** Permite uma vasta gama de preparações, incluindo ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia e batatas fritas.
- **Eficiência e Ergonomia:** Equipado com duas bocas (automática e alavanca assistida) e ejeção lateral para otimizar o fluxo de trabalho e reduzir o esforço do operador.
- **Mobilidade e Estabilidade:** A base móvel em inox com rodas e travão facilita o posicionamento e a segurança na área de preparação.
- **Motor Robusto:** Bloco motor metálico e assíncrono garante durabilidade e desempenho consistente em ambientes profissionais exigentes.

Que tipos de corte este equipamento permite?

Este cortador permite produzir alimentos ralados, fatiados, ondulados, em juliana, macedónia e batatas fritas, oferecendo grande versatilidade na preparação.

Qual a capacidade de produção horária deste cortador?

O equipamento tem um débito prático de até 400 kg por hora, sendo adequado para cozinhas com grande volume de trabalho.

É fácil de mover e posicionar na cozinha?

Sim, o cortador inclui uma base móvel em inox equipada com 2 rodas e travão, facilitando a sua movimentação e fixação.

?

Qual a voltagem e potência elétrica necessária?

o

Este equipamento requer uma tensão de 230 V e tem uma potência elétrica de 1100 W.

Este cortador é adequado para cozinhas com elevado volume de produção?

Sim, com uma capacidade para 100 a 1000 refeições por serviço e um débito de 400 kg/h, é ideal para cantinas, hotéis, catering e restaurantes de grande dimensão.