

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cortador de Legumes Profissional 400kg/h 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0035	Modelo:	2214
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075021588

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2214
EAN	3665075021588

Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional com débito de até 400kg/h e 2 velocidades. Permite fatiar, ralar, cortar em juliana e macedónia. Ideal para grandes produções.

Descricao Completa

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

Cortador de Legumes Profissional — Características Técnicas

Função	Cortador com boca grande automática e boca de alavanca
Alavanca	Movimento assistido
Ejeção	Lateral
Capacidade de Corte	Ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia e batatas fritas
Base	Móvel em inox com 2 rodas com travão
Débito Prático	Até 400 kg/h
Refeições por Serviço	100 a 1000
Bloco Motor	Metálico e assíncrono
Velocidade	375 e 750 rpm
Peso Bruto	62 kg
Potência Elétrica	1100 W
Voltagem	400 V / 50 Hz
Dimensões (CxPxA)	380 x 330 x 920 mm (sem base)

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes de alta capacidade é indispensável em cozinhas profissionais que exigem rapidez e eficiência no processamento de grandes volumes de alimentos. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de grande dimensão, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento que sirva entre 100 a 1000 refeições por serviço, como churrasqueiras, marisqueiras e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa com elevada procura.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Alta Produtividade:** Débito prático de até 400 kg/h, otimizando o tempo de preparação.
- **Versatilidade de Cortes:** Capacidade para fatiar, ralar, cortar em juliana, macedónia e batatas fritas, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- **Operação Simplificada:** Boca grande automática para legumes volumosos e alavanca com movimento assistido para reduzir o esforço do operador.
- **Design Ergonómico:** Ejeção lateral que poupa espaço e aumenta o conforto durante a utilização contínua.
- **Mobilidade e Estabilidade:** Base móvel em inox com rodas e travão, permitindo fácil deslocação e fixação segura.
- **Motor Robusto:** Bloco motor metálico e assíncrono com duas velocidades (375 e 750 rpm) para diferentes tipos de corte e durabilidade.

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

Este cortador de legumes tem um débito prático de até 400 kg por hora, sendo capaz de servir entre 100 a 1000 refeições por serviço.

Que tipos de corte é possível realizar com este equipamento?

É possível produzir alimentos ralados, fatiados, ondulados, em juliana, macedónia e batatas fritas, oferecendo grande versatilidade na preparação.

Quais as vantagens da boca grande automática e da alavanca assistida?

A boca grande automática permite processar legumes volumosos sem esforço, enquanto a boca de alavanca com movimento assistido reduz a fadiga do operador, otimizando a produtividade.

Este cortador de legumes é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes de grande volume, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis, empresas de catering e qualquer cozinha profissional que exija alta capacidade de

processamento de legumes.

Como é feita a instalação e movimentação do equipamento?

O equipamento é fornecido montado e pronto a instalar. Inclui uma base móvel em inox com 2 rodas com travão, facilitando a sua movimentação e posicionamento na cozinha.