

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



Cortador de Legumes Profissional 400 kg/h Elétrico 2 Velocidades

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|---------------|
| SKU: | RC10,00352 | Modelo: | 2211 |
| Marca: | Robot Coupe | EAN: | 3665075021298 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Robot Coupe |
| Modelo | 2211 |
| EAN | 3665075021298 |

Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional com alavanca, débito de até 400 kg/h e 2 velocidades. Ideal para cozinhas de alta produção, com base móvel e motor robusto.

Descricao Completa

Este cortador de legumes profissional com alavanca é projetado para processar grandes volumes de vegetais de forma eficiente, atingindo um débito prático de até 400 kg por hora. Equipado com duas velocidades, adapta-se a diversas necessidades de corte em cozinhas de alta produção.

Cortador de legumes profissional — Características Técnicas

| | |
|--------------------------------------|--|
| Função | Cortador de alavanca com movimento assistido |
| Ejeção | Lateral |
| Capacidade de Produção | Ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia, batatas fritas |
| Tampa e Cuba | Metálicas |
| 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 (2 velocidades) |
| Peso Bruto | 54 kg |
| Potência Elétrica | 1100 W |
| Tensão | 400 V / 50 Hz |
| Dimensões Externas (sem base) | 380 x 330 x 920 mm |

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é ideal para cozinhas profissionais com elevado volume de produção, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de grande dimensão, hotéis, empresas de catering e churrasqueiras. A sua capacidade de processamento é adequada para a preparação diária de legumes em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e pizzarias que necessitem de grandes quantidades de ingredientes frescos.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- Elevada capacidade de produção, até 400 kg/h, otimizando o tempo de preparação.
- Movimento assistido da alavanca para reduzir o esforço do operador e aumentar a ergonomia.
- Versatilidade de cortes (ralados, fatiados, juliana, macedónia) para diversas aplicações culinárias.
- Base móvel em inox com rodas e travão, facilitando o posicionamento e a estabilidade.
- Motor assíncrono robusto e metálico, garantindo durabilidade e fiabilidade em uso intensivo.

Qual a capacidade máxima de produção deste cortador de legumes?

Este cortador de legumes tem um débito prático de até 400 kg por hora, sendo ideal para operações de grande volume.

Que tipos de corte é possível realizar com este equipamento?

É possível produzir alimentos ralados, fatiados, ondulados, em juliana, macedónia e batatas fritas, dependendo dos discos de corte utilizados (vendidos separadamente).

Este cortador é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, a ejeção lateral do produto permite otimizar o espaço na bancada e a base móvel com rodas facilita a sua deslocação e arrumação.

Qual a potência elétrica e tensão de funcionamento?

O equipamento opera com uma potência elétrica de 1100 W e requer uma ligação de 400 V / 50 Hz.

É fácil de limpar e manter?

A tampa e cuba metálicas são projetadas para facilitar a limpeza e a manutenção, assegurando a higiene necessária em cozinhas profissionais.