

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortador de legumes CL 55 Workstation M

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00353	Modelo:	Fogões
Marca:	Robot Coupe	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	Fogões

Descricao Resumida

- . Função cortador com boca grande automática e boca de alavanca
- . 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
- . Base móvel em inox com 2 rodas com travão
- . Carrinho ajustável GN1/1 - 3 alturas e 3 containers GN1/1
- . Conjunto multicorte de 14 discos e Equipamento para purê Ø3mm
- . Débito prático até 400kg/h
- . Número de refeições por serviço: 100 a 1000
- . Bloco motor metálico e assíncrono
- . Velocidade: 375 e 750rpm
- . Peso bruto: 80kg
- . Potência elétrica: 1100W - 230V/50Hz
- . Dimensões externas com suporte: 865x396x1272mm

Descricao Completa

Cortadora de legumes com 2 bocas, concebida para cortar grande volume de legumes num instante.