

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



Hotelequip.pt

Boca Automática para Cortadores de Legumes Profissionais 121 cm²

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00356	Modelo:	28170
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075033086

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28170
EAN	3665075033086

Descricao Resumida

Boca automática para cortadores de legumes profissionais, ideal para processamento contínuo de vegetais com superfície de carga de 121 cm².

Descrição Completa

Este acessório de boca automática foi concebido para otimizar o processo de corte em equipamentos profissionais, permitindo a alimentação contínua de produtos para um fluxo de trabalho eficiente na cozinha.

Acessórios CL 55 — Características Técnicas

Tipo de Acessório	Boca automática
Superfície de Carga	121 cm ²

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em cozinhas profissionais com elevado volume de produção, como cantinas escolares e empresariais, restaurantes de grande dimensão, serviços de catering, e unidades de preparação de alimentos para hotelaria. Permite processar grandes quantidades de legumes e frutas de forma rápida e segura, otimizando o tempo de preparação.

Boca Automática — Principais Vantagens

A utilização de uma boca automática oferece vantagens significativas na eficiência operacional. Garante um fluxo de trabalho contínuo, reduzindo a necessidade de intervenção manual constante e aumentando a produtividade. A sua conceção robusta assegura durabilidade e fiabilidade em ambientes de cozinha exigentes, contribuindo para a segurança alimentar e a padronização dos cortes.

Com que modelos de cortadores de legumes é esta boca automática compatível?

Esta boca automática é projetada para ser compatível com cortadores de legumes profissionais específicos. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o modelo do seu equipamento antes da aquisição para garantir um encaixe perfeito e funcionamento otimizado.

?

A instalação da boca automática é complexa?

A instalação é geralmente simples e intuitiva, concebida para ser realizada pelo próprio utilizador. No entanto, é sempre aconselhável consultar o manual de instruções do seu cortador de legumes para garantir uma montagem correta e segura.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste acessório?

A limpeza deve ser feita após cada utilização, seguindo as diretrizes de higiene para equipamentos de cozinha. As peças removíveis podem ser lavadas com água e detergente neutro. Certifique-se de que todas as superfícies estão secas antes de guardar ou reutilizar.

Quais os principais benefícios de utilizar uma boca automática?

Os principais benefícios incluem o aumento da produtividade, a redução do tempo de preparação, a padronização dos cortes e uma maior segurança para o operador, uma vez que minimiza o contacto direto com as lâminas durante o processo de corte.

De que material é feita a boca automática?

A boca automática é fabricada com materiais resistentes e adequados para contacto alimentar, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene e segurança em cozinhas profissionais.