

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

Cortador de Legumes Elétrico 400V – Débito 600 kg/h, 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00364	Modelo:	2325FA
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075273017

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2325FA
EAN	3665075273017

Descricao Resumida

Cortador de legumes elétrico de alta capacidade com débito até 600 kg/h e 2 velocidades. Ideal para fatiar, ralar e cortar em juliana, macedónia e batatas fritas.

Descricao Completa

Este cortador de legumes elétrico de alta capacidade foi projetado para processar grandes volumes de vegetais e frutas, com um débito prático até 600 kg/h, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Características Técnicas

Função	Cortador de legumes com alavanca assistida
Débito Prático	Até 600 kg/h
Refeições por Serviço	300 a 3000
Motor	Bloco metálico e assíncrono
Velocidades	375 e 750 rpm
Potência Elétrica	1500 W
Voltagem	400 V / 50 Hz
Dimensões (LxPxA)	425x613x1159 mm
Peso Bruto	70 kg

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes de alta performance é indispensável em estabelecimentos com grande volume de produção. É ideal para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Hotéis e serviços de catering para eventos
- Restaurantes de grande dimensão e cozinhas centrais
- Fábricas de processamento de vegetais e saladas
- Cozinhas industriais com necessidade de preparação rápida e consistente

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Eficiência Elevada:** Débito prático até 600 kg/h, otimizando o tempo de preparação em cozinhas com grande volume.
- **Conforto Operacional:** Função de alavanca com movimento assistido que reduz o esforço do utilizador, mesmo em uso contínuo.
- **Versatilidade de Cortes:** Capacidade de produzir alimentos ralados, fatiados, ondulados, em juliana, macedónia e batatas fritas, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- **Design Otimizado:** Ejeção lateral que permite poupar espaço na bancada e melhora o conforto durante a utilização.
- **Motor Robusto:** Bloco motor metálico e assíncrono com duas velocidades (375 e 750 rpm) para durabilidade e desempenho consistente.

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

Este equipamento oferece um débito prático até 600 kg/h e é adequado para servir entre 300 a 3000 refeições por serviço, ideal para operações de grande escala.

Que tipos de corte consigo realizar com este equipamento?

O cortador permite uma vasta gama de cortes, incluindo ralar, fatiar, cortar em ondas, juliana, macedónia e preparar batatas fritas, dependendo dos discos de corte utilizados.

A alavanca assistida realmente faz diferença na operação?

Sim, a função de alavanca com movimento assistido foi concebida para minimizar o esforço físico do operador, tornando o trabalho mais confortável e eficiente, especialmente em tarefas repetitivas e de grande volume.

Quais são as dimensões e o peso do cortador?

As dimensões externas do equipamento são 425 mm de largura, 613 mm de profundidade e 1159 mm de altura. O peso bruto é de 70 kg, indicando uma construção robusta.

Este cortador de legumes é adequado para qualquer cozinha profissional?

Devido à sua alta capacidade e potência de 1500 W (400V), este cortador é particularmente indicado para cozinhas profissionais de grande volume, como cantinas, hotéis, catering e restaurantes com elevada produção diária.