

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador de legumes CL 60 V.V. Workstation

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00365	Modelo:	CL 60 V.V. Workstation
Marca:	Robot Coupe	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	CL 60 V.V. Workstation

Descricao Resumida

. Um pé regulável para a estabilidade da máquina em todo o tipo de superfícies e 2 rodas

- . Tabuleiro de Acessórios em aço inoxidável
- . Fornecido com:
 - + Boca de alavanca - volume 4,2 litros
 - + Boca automática
 - + Boca com 4 tubos
 - + Carrinho móvel ergo
 - + 3 cubas GN 1/1
 - + Equipamento para puré Ø 3 mm
 - + Conjunto multicorte de 16 discos
 - + Carrinho de arrumação
- . Débito prático até 400kg/h
- . Número de refeições por serviço: 100 a 1000
- . Bloco motor metálico e assíncrono
- . Velocidade variável de 100 a 1000rpm
- . Peso bruto: 150kg
- . Potência elétrica: 1500W - 230V/50Hz
- . Dimensões externas com suporte: 462x770x1353mm

Descricao Completa

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