

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 Elétrico 600 kg/h com 2 Bocas e Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00367	Modelo:	2323FA
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075272980

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2323FA
EAN	3665075272980

Descricao Resumida

Cortador de legumes elétrico de alta capacidade (até 600 kg/h) com duas bocas e velocidade variável, ideal para processamento rápido e eficiente em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este cortador de legumes elétrico foi concebido para processar grandes volumes de vegetais, atingindo um débito prático de até 600 kg/h, ideal para cozinhas profissionais de alta produção.

Cortador de Legumes Profissional — Características Técnicas

Tipo de Boca 1	Automática em inox
Tipo de Boca 2	Alavanca (volume 4,2 L)
Ejeção	Lateral
Capacidade de Produção	Ralados, fatiados, ondulados, juliana, macedónia, batatas fritas
Débito Prático	Até 600 kg/h
Refeições por Serviço	300 a 3000
Motor	Bloco metálico e assíncrono
Velocidade Variável	100 a 1000 rpm
Peso Bruto	85 kg
Potência Elétrica	1500 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	600 x 720 x 1225 mm

Aplicações Profissionais

Este cortador de legumes é indispensável em cozinhas profissionais que exigem alta produtividade e versatilidade. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis de grande dimensão, empresas de catering, restaurantes com elevado volume de serviço e cozinhas centrais que necessitam de processar grandes quantidades de vegetais diariamente.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Alta Capacidade:** Processa até 600 kg de legumes por hora, otimizando o tempo de preparação.
- **Versatilidade de Cortes:** Permite uma vasta gama de cortes para diversas aplicações culinárias.
- **Eficiência Operacional:** Duas bocas e ejeção lateral para um fluxo de trabalho contínuo e ergonómico.
- **Controlo Preciso:** Velocidade variável de 100 a 1000 rpm para adaptar o corte ao tipo de produto.
- **Durabilidade:** Bloco motor metálico e assíncrono garante robustez e longa vida útil.