

# 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



## Cutter de Mesa Elétrico 2,9L para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00376	<b>Modelo:</b>	22100D
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075255761

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	22100D
<b>EAN</b>	3665075255761

### Descricao Resumida

Cutter de mesa elétrico de 2,9L para picar, moer, amassar e fazer purés. Equipado com cuba em inox, tampa em policarbonato e função impulso para máxima eficiência.

## Descricao Completa

Este cutter de mesa elétrico de 2,9 litros foi concebido para processar uma vasta gama de alimentos, desde picar e moer a amassar e fazer purés, garantindo consistência e qualidade nos resultados finais.

### Cutter de Mesa R2 — Características Técnicas

<b>Capacidade da Cuba</b>	2,9 litros
<b>Material da Cuba</b>	Aço inoxidável com pega
<b>Material da Tampa</b>	Policarbonato com abertura para líquidos
<b>Lâmina Incluída</b>	Lisa standard
<b>Velocidade</b>	1500 rpm
<b>Função</b>	Impulso
<b>Potência Elétrica</b>	550 W
<b>Tensão</b>	230 V / 50 Hz
<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	200x280x350 mm
<b>Peso Bruto</b>	10,5 kg
<b>Motor</b>	Bloco em policarbonato, assíncrono

### Aplicações Profissionais

Este cutter de mesa é uma ferramenta essencial para a área de preparação em diversos estabelecimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria própria, cantinas escolares e empresariais, ou qualquer cozinha profissional que necessite de processar alimentos de forma rápida e eficiente, desde picar carne e

legumes a preparar molhos, patés e massas leves.

## Cutter de Mesa — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Processamento:** Permite picar, moer, amassar e fazer purés com um único equipamento, otimizando o espaço e o investimento.
- **Eficiência e Rapidez:** Com 1500 rpm e função impulso, garante um processamento rápido e eficaz, crucial em ambientes de alta produção.
- **Resultados Consistentes:** A lâmina lisa standard e o motor potente asseguram uma textura uniforme e a qualidade desejada nos produtos finais.
- **Durabilidade e Higiene:** Cuba em aço inoxidável e bloco motor em policarbonato garantem robustez, fácil limpeza e longa vida útil.
- **Conveniência Operacional:** A tampa em policarbonato com abertura permite adicionar líquidos ou ingredientes durante o funcionamento, sem interrupções.

### Qual a capacidade útil da cuba deste cutter?

A cuba deste cutter de mesa tem uma capacidade de 2,9 litros, ideal para processar quantidades médias de ingredientes em cozinhas profissionais.

### Que tipos de alimentos posso processar com este equipamento?

Este cutter é extremamente versátil e permite picar, moer, amassar e fazer purés de uma vasta gama de alimentos, como carnes, legumes, frutos secos, ervas aromáticas, massas e molhos.

### É possível adicionar ingredientes durante o funcionamento do cutter?

Sim, a tampa em policarbonato está equipada com uma abertura específica que permite adicionar líquidos ou outros ingredientes de forma segura enquanto o equipamento está em funcionamento.

### Qual a potência elétrica deste cutter?

O cutter de mesa possui uma potência elétrica de 550 W, garantindo um desempenho robusto e eficiente para as necessidades de uma cozinha profissional.

### Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba em aço inoxidável e a tampa em policarbonato são materiais que facilitam a limpeza e a manutenção, contribuindo para a higiene e durabilidade do equipamento em ambientes profissionais.