

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 3,7L 3000rpm para Preparação de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00378	Modelo:	22388
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075007209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	22388
EAN	3665075007209

Descricao Resumida

Cutter de mesa profissional com cuba de 3,7L em inox e lâmina lisa standard. Ideal para misturar, moer, picar, amassar e fazer puré a 3000 rpm. Potência de 650W.

Descricao Completa

Este cutter de mesa profissional foi concebido para otimizar a preparação de alimentos, permitindo misturar, moer, picar, amassar e fazer puré com elevada eficiência e consistência. É uma solução robusta para cozinhas que exigem rapidez e qualidade no processamento de ingredientes.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	3,7 L
Velocidade	3000 rpm
Potência Elétrica	650 W
Tensão	230 V
Frequência	50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	210x320x400 mm
Peso Bruto	13,1 kg
Material da Cuba	Inox
Material da Tampa	Policarbonato
Material do Bloco Motor	Policarbonato
Lâmina Incluída	Lâmina lisa standard
Função Impulso	Sim

Aplicações Profissionais

Este cutter de mesa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de processar alimentos de forma rápida e controlada. É particularmente útil em snack-bares, hamburgarias,

restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com confeção própria, cantinas escolares ou empresariais, e até mesmo em roulotes ou food trucks com espaço limitado. Permite a preparação de bases para molhos, patés, recheios, massas pequenas, picados finos de carne ou legumes, e purés de consistência homogénea.

Cutter de Mesa — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Funções:** Permite misturar, moer, picar, amassar e fazer puré, otimizando diversas etapas da preparação.
- **Resultados Consistentes:** A alta velocidade de 3000 rpm garante texturas finas e homogéneas, essenciais para a qualidade final dos pratos.
- **Durabilidade e Higiene:** Cuba em inox e bloco motor assíncrono asseguram uma longa vida útil e facilidade de limpeza.
- **Adição de Ingredientes:** A tampa em policarbonato permite adicionar líquidos ou outros ingredientes durante o processamento, sem interrupções.
- **Compacto e Eficaz:** Dimensões adequadas para bancadas de trabalho com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de produção.

Qual a capacidade útil da cuba deste cutter?

A cuba tem uma capacidade total de 3,7 litros, ideal para processar quantidades médias de ingredientes em cozinhas profissionais.

Que tipo de preparações posso realizar com este equipamento?

Este cutter é versátil e permite misturar, moer, picar, amassar e fazer puré. É adequado para molhos, patés, recheios, picados finos de carne ou legumes, e pequenas massas.

É fácil limpar e manter o cutter?

Sim, a cuba em inox e a tampa em policarbonato são materiais que facilitam a limpeza e garantem a higiene necessária em ambientes profissionais. A lâmina é também de fácil remoção.

Qual a vantagem da velocidade de 3000 rpm?

A velocidade de 3000 rotações por minuto permite obter texturas extremamente finas e homogéneas em pouco tempo, ideal para purés, pastas e emulsões, aumentando a eficiência na cozinha.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 210x320x400 mm, este cutter de mesa é perfeitamente adequado para bancadas de trabalho em cozinhas profissionais com espaço limitado, como snack-bares ou food trucks.