

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 Profissional 4,5L – 900W, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00379	Modelo:	22437M
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075267108

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	22437M
EAN	3665075267108

Descricao Resumida

Cutter de mesa profissional com cuba de 4,5L em inox, motor assíncrono de 900W e duas velocidades (1500/3000 rpm). Ideal para picar, moer, amassar e purés.

Descricao Completa

Este cutter de mesa profissional de 4,5 litros foi concebido para processar uma vasta gama de alimentos, desde misturar e moer a picar e amassar, garantindo consistência e qualidade superior nos produtos finais. Opera com velocidade e eficiência, otimizando a produção na área de preparação.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	4,5 litros
Velocidades	1500 e 3000 rpm
Potência Elétrica	900 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	226x304x440 mm
Peso Bruto	17,6 kg
Material da Cuba	Aço inoxidável com pega
Material da Tampa	Policarbonato (com abertura para líquidos)
Motor	Bloco metálico e assíncrono
Lâmina	Lâmina lisa standard incluída
Funções	Misturar, moer, picar, amassar, puré, função impulso

Aplicações Profissionais

Este cutter de mesa é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional que exija versatilidade e rapidez na preparação de alimentos. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna, para picar carnes, legumes e preparar molhos.
- Snack-bares e hamburgarias, para confeccionar pastas, patês e recheios.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, para preparar purés e bases para sopas em grandes quantidades.
- Pastelarias e padarias, para amassar pequenas porções de massa ou misturar ingredientes para recheios.
- Catering e eventos, onde a eficiência na preparação é crucial para servir um elevado número de clientes.

Cutter de Mesa — Principais Vantagens

- **Versatilidade Operacional:** Permite realizar diversas tarefas, desde picar finamente a amassar, com um único equipamento.
- **Eficiência e Rapidez:** As duas velocidades e a função impulso garantem um processamento rápido e adaptado a diferentes texturas.
- **Durabilidade:** O bloco motor metálico e assíncrono assegura uma longa vida útil e desempenho consistente, mesmo em uso intensivo.
- **Higiene e Manutenção:** A cuba em aço inoxidável com pega e a tampa em policarbonato são fáceis de limpar e manusear.
- **Resultados Consistentes:** Garante uma qualidade final homogénea nos produtos, essencial para a padronização em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade máxima de processamento deste cutter?

Este cutter possui uma cuba em aço inoxidável com capacidade de 4,5 litros, ideal para preparações de volume médio em cozinhas profissionais.

Que tipos de alimentos posso processar com este equipamento?

Pode utilizar este cutter para misturar, moer, picar, amassar e preparar purés de diversos alimentos, desde carnes e legumes a massas e molhos.

Este cutter é adequado para uso intensivo em restaurantes?

Sim, o bloco motor metálico e assíncrono confere-lhe robustez e durabilidade, tornando-o perfeitamente adequado para o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais.

?

Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento?

A cuba em aço inoxidável e a lâmina são removíveis, facilitando a limpeza. A tampa em policarbonato também pode ser facilmente lavada, garantindo a higiene necessária.

Quais as opções de velocidade disponíveis?

O cutter oferece duas velocidades de trabalho, 1500 rpm e 3000 rpm, além de uma função impulso, permitindo adaptar o processamento à consistência desejada dos alimentos.