

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 5,5L 1100W para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0038	Modelo:	24608M
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075260581

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	24608M
EAN	3665075260581

Descricao Resumida

Cutter de mesa profissional de 5,5L e 1100W para processamento versátil de alimentos. Ideal para picar, moer, amassar e fazer purés em cozinhas com alta exigência.

Descricao Completa

Este cutter de mesa de 5,5 litros e 1100W foi concebido para processamento intensivo de alimentos em cozinhas profissionais, permitindo misturar, moer, picar, amassar e obter purés com consistência e qualidade superior.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	5,5 Litros
Material da Cuba	Aço Inoxidável com pega
Tampa	Policarbonato com abertura para adição de ingredientes
Motor	Bloco metálico assíncrono
Funções	Impulso
Lâmina	2 facas lisas (standard)
Velocidade	1500 rpm
Potência Elétrica	1100 W
Voltagem	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	280x350x490 mm
Peso Bruto	23,5 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cutter de mesa é uma solução robusta para diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas a hamburgarias e snack-bares. É ideal para a preparação de bases para molhos, patés, recheios, picados de carne ou legumes, massas leves e purés em cantinas, pastelarias com confeitaria e serviços de catering que exigem rapidez e consistência na produção diária.

Cutter de Mesa — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Processamento:** Permite misturar, moer, picar, amassar e fazer purés, otimizando a preparação de diversos pratos.
- **Eficiência e Rapidez:** Com um motor de 1100W e velocidade de 1500 rpm, garante processamento rápido e resultados consistentes.
- **Durabilidade e Higiene:** Bloco motor metálico e cuba em aço inoxidável asseguram longa vida útil e fácil limpeza, cumprindo as normas de higiene.
- **Operação Prática:** A tampa em policarbonato com abertura facilita a adição de ingredientes durante o funcionamento, e a pega na cuba melhora o manuseamento.

Qual a capacidade da cuba deste cutter?

A cuba do cutter tem uma capacidade de 5,5 litros, adequada para produções médias em cozinhas profissionais.

É possível adicionar ingredientes enquanto o equipamento está a funcionar?

Sim, a tampa em policarbonato está equipada com uma abertura que permite a adição de líquidos ou outros ingredientes durante o processamento, sem interrupções.

Que tipo de preparações posso realizar com este cutter?

Este equipamento é versátil e permite misturar, moer, picar, amassar e preparar purés, sendo ideal para uma vasta gama de receitas em cozinhas profissionais.

Qual a potência elétrica e voltagem necessárias para o funcionamento?

O cutter opera com uma potência elétrica de 1100 W e requer uma ligação de 230 V / 50 Hz, padrão para a maioria das instalações profissionais.

Com que tipo de lâmina é fornecido o cutter?

O equipamento é fornecido de série com uma lâmina de 2 facas lisas, adequada para a maioria das aplicações de corte e mistura.