

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: 18/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cutter de mesa R5 PLUS T

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00381	Modelo:	R5 PLUS Trifásico
Marca:	Robot Coupe	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	R5 PLUS Trifásico

Descricao Resumida

. Tampa em policarbonato prevista para acrescentar líquidos ou ingredientes durante o processamento

- . Com bloco de motor metálico e assíncrono
- . Função impulso
- . Cuba de 5,5lts em inox e com pega
- . Entregue com lâmina de 2 facas lisas em standard
- . Velocidade: 1500 e 3000rpm
- . Peso bruto: 23,5kg
- . Potência elétrica: 1200W - 400V/50Hz
- . Dimensões externas: 280x350x490mm

Descricao Completa

Cutter de mesa desenvolvida para processar todo o tipo de alimentos seja em misturar, moer, picar, amassar e purê. Com velocidade e eficiência dando consistência e qualidade final aos produtos.