

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 5.5L Trifásico 1200W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00381	Modelo:	24614M
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075260253

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	24614M
EAN	3665075260253

Descricao Resumida

Cutter de mesa robusto com cuba de 5,5L em inox e motor assíncrono de 1200W. Ideal para picar, moer e amassar em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cutter de mesa profissional, com cuba de 5,5 litros e motor trifásico de 1200W, foi concebido para processar eficientemente uma vasta gama de alimentos, garantindo consistência e qualidade superior em diversas preparações.

Cutter de Mesa Profissional — cutter de mesa — Características Técnicas

Modelo	R5 PLUS Trifásico
Capacidade da Cuba	5,5 L
Material da Cuba	Inox com pega
Motor	Metálico, assíncrono
Potência Elétrica	1200W
Tensão	400V/50Hz
Velocidades	1500 e 3000 rpm
Funções	Impulso
Lâmina	2 facas lisas (standard)
Tampa	Policarbonato com abertura para adição de ingredientes
Dimensões Externas (LxPxA)	280x350x490mm
Peso Bruto	23,5 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cutter de mesa é uma ferramenta indispensável para diversas operações em cozinhas profissionais, adaptando-se a um vasto leque de estabelecimentos:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna para picar carnes, peixes e vegetais, ou preparar molhos e patês.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares para confeccionar grandes volumes de purés, sopas e bases para refeições.
- Pastelarias e padarias para amassar pequenas quantidades de massas, preparar recheios e cremes com textura perfeita.
- Hamburgarias, snack-bares e roulotes para criar hambúrgueres gourmet, pastas e molhos caseiros.
- Catering e eventos para a preparação rápida e eficiente de bases e recheios diversos, otimizando o tempo de produção.

Cutter de Mesa — Principais Vantagens

- **Versatilidade Operacional:** Permite misturar, moer, picar, amassar e fazer purés com um único equipamento, otimizando o espaço e o investimento.
- **Motor Robusto e Eficiente:** O motor assíncrono metálico de 1200W garante durabilidade e desempenho consistente, mesmo sob uso intensivo.
- **Controlo Preciso:** As duas velocidades (1500 e 3000 rpm) e a função impulso oferecem controlo total sobre a textura final dos alimentos, desde picados grosseiros a purés finos.
- **Higiene e Durabilidade:** A cuba de 5,5 litros em inox e as lâminas de alta qualidade asseguram fácil limpeza, resistência à corrosão e longa vida útil do equipamento.
- **Segurança e Praticidade:** A tampa em policarbonato com abertura permite adicionar ingredientes em segurança durante o funcionamento, sem interrupções.

Qual a capacidade da cuba deste cutter?

Este cutter de mesa possui uma cuba com capacidade de 5,5 litros, ideal para processar volumes médios de ingredientes em cozinhas profissionais.

Que tipo de preparações posso fazer com este equipamento?

Pode utilizar este cutter para misturar, moer, picar, amassar e fazer purés de diversos alimentos, como carnes, vegetais, frutos secos, massas e molhos.

É fácil de limpar?

Sim, a cuba em inox e as lâminas são facilmente removíveis para uma limpeza rápida e eficaz, garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional.

Qual a voltagem necessária para este cutter?

Este modelo requer uma ligação elétrica trifásica de 400V/50Hz para o seu funcionamento.

Este cutter é adequado para uso intensivo?

Sim, com o seu motor assíncrono metálico de 1200W e construção robusta, este cutter foi projetado para suportar o ritmo exigente das cozinhas profissionais.