

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cutter de mesa R8

### Informacoes do Produto

|               |             |                |     |
|---------------|-------------|----------------|-----|
| <b>SKU:</b>   | RC10,00382  | <b>Modelo:</b> | R8  |
| <b>Marca:</b> | Robot Coupe | <b>EAN:</b>    | N/D |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | Robot Coupe |
| <b>Modelo</b> | R8          |

### Descricao Resumida

- . Tampa transparente de grande visão para controlo permanente da preparação e de fácil limpeza
- . Possibilidade de adicionar ingredientes durante o processo

- . Chaminé central de cuba alta para trabalhar preparações líquidas
- . Com bloco de motor assíncrono e função impluso
- . Cuba de 8lts em inox e com pega
- . Entregue com lâmina lisa de 2 facas em standard
- . Velocidade: 1500 e 3000rpm
- . Peso bruto: 44,9kg
- . Potência elétrica: 2200W - 400V/50Hz
- . Dimensões externas: 315x545x585mm

## 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.