

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cutter de mesa R8 SV

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00383	<b>Modelo:</b>	Fritadeiras
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	Fritadeiras

### 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
- . Com dispositivo R-VAC que permite trabalhar em vácuo, de modo a obter resultados de qualidade (bomba de vácuo opcional)
- . Cuba de 8lts em inox e com pega
- . Entregue com lâmina lisa de 2 facas em standard
- . Velocidade: 1500 e 3000rpm
- . Peso bruto: 46,5kg
- . 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.