

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cutter de mesa R8 V.V.

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|---------|
| SKU: | RC10,00384 | Modelo: | R8 V.V. |
| Marca: | Robot Coupe | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | Robot Coupe |
| Modelo | R8 V.V. |

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
- . Função R-Mix que permite misturar em velocidade variável de 60 a 500rpm em rotação inversa
- . Cuba de 8lts em inox e com pega
- . Entregue com lâmina lisa de 2 facas em standard
- . Velocidade: 300 a 3500rpm (rotação inversa: 60 a 500rpm)
- . Peso bruto: 46,6kg
- . Potência elétrica: 2200W - 230V/50Hz
- . Dimensões externas: 315x545x585mm
- . Deve ser ligada a um disjuntor diferencial de tipo A

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.