

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cutter de Mesa Profissional 11,5 L – 2600W 400V

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00391	Modelo:	21391
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075013583

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	21391
EAN	3665075013583

Descricao Resumida

Cutter de mesa profissional de 11,5 L para misturar, moer, picar e amassar. Com tampa transparente, motor assíncrono e duas velocidades para máxima eficiência.

Descricao Completa

Este cutter de mesa profissional de 11,5 litros foi concebido para processar eficientemente uma vasta gama de alimentos, desde misturar e moer a picar, amassar e fazer purés, garantindo consistência e qualidade nos resultados finais.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	11,5 L
Material da Cuba	Aço inoxidável
Velocidades	1500 e 3000 rpm
Potência Elétrica	2600 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões (LxPxA)	345 x 560 x 660 mm
Peso Bruto	49,7 kg
Lâmina	Lisa de 3 facas (standard)
Motor	Assíncrono com função impulso
Tampa	Transparente, permite adição de ingredientes

Aplicações Profissionais

Este cutter de mesa é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria própria e serviços de catering. É ideal para a preparação de bases, molhos, recheios e purés em grandes volumes, otimizando o tempo de produção.

Cutter de Mesa – Principais Vantagens

- Versatilidade no processamento de uma vasta gama de alimentos.
- Controlo visual contínuo da preparação através da tampa transparente.
- Possibilidade de adicionar ingredientes durante o funcionamento para maior flexibilidade.
- Motor assíncrono robusto e função impulso para uso intensivo e resultados precisos.
- Cuba em aço inoxidável de 11,5 litros com pega, fácil de limpar e manusear.

Qual a capacidade da cuba deste cutter?

A cuba deste cutter de mesa tem uma capacidade de 11,5 litros, ideal para processar volumes médios a grandes de ingredientes.

Que tipo de preparações posso fazer com este equipamento?

Este cutter é versátil e permite misturar, moer, picar, amassar e fazer purés, sendo adequado para uma vasta gama de alimentos e receitas.

É possível adicionar ingredientes enquanto o cutter está a funcionar?

Sim, a tampa transparente foi desenhada para permitir a adição de ingredientes durante o processo de confeção, sem necessidade de parar o equipamento.

Qual o tipo de lâmina incluída de série?

O cutter é fornecido de série com uma lâmina lisa de 3 facas, adequada para a maioria das preparações.

Qual a voltagem necessária para este equipamento?

Este cutter de mesa requer uma ligação elétrica de 400V / 50Hz, sendo um equipamento trifásico.