

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cutter de mesa R10 SV

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00392	Modelo:	R10 SV
Marca:	Robot Coupe	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	R10 SV

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 11,5lts em inox e com pega
- . Entregue com lâmina lisa de 3 facas em standard
- . Velocidade: 1500 e 3000rpm
- . Peso bruto: 51,3kg
- . Potência elétrica: 2600W - 400V/50Hz
- . Dimensões externas: 345x560x660mm

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.