

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cutter de mesa R10 V.V.

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00393	Modelo:	R10 V.V.
Marca:	Robot Coupe	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	R10 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: 50,6kg
- . Potência elétrica: 2600W - 230V/50Hz
- . Dimensões externas: 345x560x660mm
- . 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.