

# 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



## Cutter Vertical 15 Litros Elétrico para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00397	<b>Modelo:</b>	51491
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075013743

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	51491
<b>EAN</b>	3665075013743

### Descricao Resumida

Cutter vertical de 15 litros com cuba em aço inox e lâmina de 3 facas, ideal para picar e emulsionar. Motor assíncrono e tampa transparente para controlo total.

## Descricao Completa

Este cutter vertical de 15 litros foi concebido para processamento intensivo de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta e tampa transparente permitem um controlo visual contínuo das preparações.

### cutter vertical — Características Técnicas

<b>Capacidade da Cuba</b>	15 Litros
<b>Material da Cuba</b>	Aço Inoxidável
<b>Lâmina</b>	3 facas lisas
<b>Tampa</b>	Polycarbonato transparente estanque
<b>Motor</b>	Assíncrono com função impulso
<b>Quantidades por Operação</b>	3 a 9 kg/h
<b>Refeições por Serviço</b>	50 a 250
<b>Velocidades</b>	1500 e 3000 rpm
<b>Potência Elétrica</b>	3000 W
<b>Tensão</b>	400 V / 50 Hz
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	370 x 615 x 680 mm
<b>Peso Bruto</b>	58,7 kg

### Aplicações Profissionais

Este cutter vertical é uma ferramenta indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis, cantinas escolares e empresariais,

serviços de catering e pastelarias com produção própria. É ideal para picar carne, peixe, legumes, frutos secos, e para preparar molhos, patés, recheios e massas finas, garantindo consistência e eficiência em grandes volumes.

## **Cutter Vertical — Principais Vantagens**

A robustez do motor assíncrono garante durabilidade e desempenho consistente, mesmo sob uso intensivo. A cuba de 15 litros em aço inoxidável, combinada com a lâmina de 3 facas lisas, permite processar grandes quantidades de ingredientes de forma rápida e homogênea. A tampa transparente e estanque oferece total visibilidade e a possibilidade de adicionar líquidos durante a operação, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade das preparações.

### **Qual a capacidade real de processamento deste cutter?**

Este cutter vertical tem uma cuba de 15 litros e é capaz de processar entre 3 a 9 kg de ingredientes por hora, sendo adequado para serviços que atendem de 50 a 250 refeições.

### **Posso adicionar ingredientes enquanto o cutter está a funcionar?**

Sim, a tampa transparente e estanque foi desenhada para permitir a adição de líquidos ou outros ingredientes durante o funcionamento, sem interrupções, facilitando a criação de emulsões e misturas.

### **Que tipo de preparações posso realizar com este equipamento?**

É extremamente versátil, ideal para picar carnes, peixes, vegetais, frutos secos, ervas aromáticas, e para preparar molhos, patés, purés, recheios, massas de pastelaria e até mesmo para emulsionar.

### **Como é feita a limpeza e manutenção do cutter?**

A cuba em aço inoxidável e a lâmina são facilmente removíveis para uma limpeza higiénica. A tampa em policarbonato também é simples de limpar. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para manter a eficiência e durabilidade do equipamento.

### **Este cutter é adequado para uso contínuo em cozinhas de alta produção?**

Sim, o motor assíncrono de 3000W e a construção robusta foram projetados para suportar **o** uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas profissionais de alta produção, garantindo

fiabilidade e longevidade.