

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 Vertical Profissional 20L 4400W Trifásico para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,004	Modelo:	51591
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075013750

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	51591
EAN	3665075013750

Descricao Resumida

Cutter vertical de 20 litros e 4400W, ideal para processamento intensivo de alimentos. Com tampa transparente, cuba em aço inox e duas velocidades para máxima versatilidade.

Descrição Completa

O cutter vertical de 20 litros, com 4400W de potência e alimentação trifásica, é uma ferramenta robusta para o processamento intensivo de alimentos. A tampa transparente permite monitorizar o processo e adicionar ingredientes em segurança.

Cutter vertical profissional — Cutter Vertical R20 — Características Técnicas

Tampa	Policarbonato transparente
Motor	Assíncrono com função impulso
Cuba	Aço inox de 20L com pega
Lâmina	3 facas lisas
Quantidades trabalhadas por operação	3 a 12 kg/h
Número de refeições por serviço	50 a 300
Velocidade	1500 e 3000 rpm
Peso bruto	72,3 kg
Potência elétrica	4400 W
Voltagem	400 V / 50 Hz
Dimensões externas (LxPxA)	380x630x760 mm

Aplicações Profissionais

Este cutter vertical é indispensável em cozinhas de restaurantes de grande volume, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), hotéis, e empresas de catering. É ideal para a preparação de molhos, patés, purés, massas, e para picar carne ou legumes em grandes quantidades, otimizando o

tempo de preparação em qualquer estabelecimento com produção intensiva.

Cutter Vertical — Principais Vantagens

- **Capacidade Elevada:** Cuba de 20 litros ideal para grandes volumes de produção, servindo até 300 refeições.
- **Potência e Eficiência:** Motor de 4400W com duas velocidades (1500 e 3000rpm) para processar uma vasta gama de ingredientes, de 3 a 12kg/h.
- **Controlo Preciso:** Tampa transparente em policarbonato permite monitorizar o processo e adicionar líquidos ou ingredientes em tempo real.
- **Durabilidade e Higiene:** Cuba em aço inoxidável robusta e fácil de limpar, garantindo a segurança alimentar.
- **Versatilidade:** Lâmina de 3 facas lisas para picar, emulsionar, misturar e amassar com resultados consistentes.

Qual a capacidade máxima de processamento deste cutter?

Este cutter vertical possui uma cuba de 20 litros e é capaz de processar entre 3 a 12 kg de ingredientes por hora, sendo adequado para serviços que atendem de 50 a 300 refeições.

Posso adicionar ingredientes durante o funcionamento?

Sim, a tampa transparente em policarbonato foi desenhada para permitir a adição de líquidos ou outros ingredientes em segurança, sem interromper o processo de confeção.

Quais os tipos de alimentos que posso preparar com este equipamento?

Este cutter é extremamente versátil, permitindo picar carne e legumes, preparar molhos, patés, purés, massas, e emulsionar diversos ingredientes, graças às suas duas velocidades e lâmina de 3 facas.

Qual a voltagem necessária para operar este cutter?

O equipamento requer uma alimentação elétrica trifásica de 400V/50Hz, com uma potência de 4400W, garantindo um desempenho robusto e consistente.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a cuba em aço inoxidável é removível e projetada para uma limpeza fácil e eficaz, cumprindo as normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.