

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cutter vertical R20 V.V.

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00402	Modelo:	R20 V.V.
Marca:	Robot Coupe	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	R20 V.V.

Descricao Resumida

. Tampa estanque em policarbonato transparente de grande visão para controlo permanente da preparação

- . 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 em aço inox de 20lts com pega
- . Dotada com lâminade 3 facas lisas
- . Quantidades trabalhadas por operação: 3 a 12kg/h
- . Número de refeições por serviço: 50 a 300
- . Velocidade variável: 300 a 3500rpm
- . Peso bruto: 70,2kg
- . Potência elétrica: 4400W - 400V/50Hz
- . Dimensões externas: 380x630x760mm
- . Deve ser ligada a um disjuntor diferencial de tipo A

Descricao Completa

Cutter vertical com tampa transparente para permitir o controle das operações realizadas. Permite adicionar líquidos ou ingredientes durante o processo