

# 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

## Bomba de Vácuo para Cutter Vertical R15 R20 550W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00409	<b>Modelo:</b>	69012
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075031426

### Imagens do Produto



IMAGEM NÃO  
DISPONÍVEL

### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	69012
<b>EAN</b>	3665075031426

### Descricao Resumida

Bomba de vácuo de 550W com caudal de 16m<sup>3</sup>/h, projetada para otimizar o processamento de alimentos em cutters verticais R15 e R20, preservando frescura e qualidade.

## Descrição Completa

Esta bomba de vácuo é um acessório essencial para otimizar o desempenho dos cutters verticais R15 e R20, permitindo o processamento de alimentos numa atmosfera controlada para preservar a sua qualidade.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo	69012
Potência	550 W
Caudal	16 m <sup>3</sup> /h
Compatibilidade	Cutters verticais R15 e R20

### Aplicações Profissionais

Esta bomba de vácuo é ideal para cozinhas de produção centralizadas, restaurantes de alta gastronomia, catering de eventos, e hotelaria de luxo, onde a preservação da frescura, cor e textura dos alimentos é crucial. Permite a preparação de produtos como molhos, purés, e patés em ambiente controlado, otimizando a sua qualidade e durabilidade.

### Bomba de Vácuo para Cutter — Principais Vantagens

- Preservação otimizada da frescura e cor dos alimentos processados.
- Melhora a textura e o sabor dos preparados, eliminando a oxidação.
- Aumenta significativamente a vida útil dos produtos processados.
- Otimização do processo de confeção, garantindo resultados consistentes.
- Compatibilidade específica e integração perfeita com os cutters verticais R15 e R20.

**Para que serve uma bomba de vácuo num cutter vertical?**

Uma bomba de vácuo num cutter vertical permite processar alimentos num ambiente sem ar, prevenindo a oxidação, preservando a cor, o sabor e a textura dos ingredientes, e prolongando a sua vida útil.

#### **Quais os modelos de cutter compatíveis com esta bomba?**

Esta bomba de vácuo é especificamente projetada para ser compatível com os cutters verticais R15 e R20, garantindo uma integração perfeita e um desempenho otimizado.

#### **Qual a potência e caudal desta bomba de vácuo?**

A bomba de vácuo possui uma potência de 550 W e um caudal de 16 m<sup>3</sup>/h, características que asseguram uma extração de ar eficiente e rápida para o processamento.

#### **Como a utilização de vácuo beneficia a preparação de alimentos?**

A preparação de alimentos sob vácuo minimiza a oxidação, o que ajuda a manter as cores vibrantes, os sabores originais e a textura desejada dos ingredientes, resultando em produtos finais de maior qualidade e frescura.

#### **A instalação desta bomba é complexa?**

Esta bomba de vácuo é um acessório projetado para uma integração direta com os cutters R15 e R20. Recomenda-se seguir as instruções do fabricante para uma instalação correta e segura.