

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cutter Vertical Profissional 45L – 10000W para Cozinhas Industriais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00425	Modelo:	53341
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075019400

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	53341
EAN	3665075019400

Descricao Resumida

Cutter vertical de 45 litros com 10000W de potência, ideal para processar grandes volumes em cozinhas profissionais. Cuba em aço inox amovível e inclinável.

Descricao Completa

Este cutter vertical de 45 litros foi concebido para processar grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo eficiência e resultados consistentes em diversas preparações.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	45 L
Material da Cuba	Aço inox
Tipo de Lâmina	3 facas lisas
Quantidades por Operação	6 a 27 kg/h
Número de Refeições	200 a 1000
Velocidades	1500 e 3000 rpm
Potência Elétrica	10000 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	760 x 600 x 1400 mm
Peso Bruto	194,8 kg
Material Bloco Motor	Aço inox
Painel de Comando	IP 65 com temporizador digital
Tampa	Policarbonato transparente estanque
Funcionalidades da Cuba	Amovível e inclinável
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cutter vertical é uma solução robusta para cozinhas de grande volume, ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais. Permite a preparação eficiente de grandes quantidades de picados, purés, molhos, massas e emulsões, otimizando o tempo de produção.

Cutter Vertical – Principais Vantagens

- **Alta Capacidade:** Cuba de 45 litros e capacidade de processamento até 27 kg/h, adequada para grandes produções.
- **Controlo Preciso:** Painel de comando IP 65 com temporizador digital e duas velocidades para resultados consistentes.
- **Robustez e Durabilidade:** Bloco motor totalmente em aço inox, garantindo longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Higiene Simplificada:** Cuba amovível e inclinável em aço inox, com limpador de tampa, para uma limpeza fácil e eficaz.
- **Segurança Operacional:** Tampa estanque em policarbonato transparente permite monitorizar e adicionar ingredientes em segurança.

Qual a capacidade máxima de processamento deste cutter?

Este cutter vertical tem uma cuba de 45 litros e pode processar entre 6 a 27 kg de alimentos por hora, sendo ideal para serviços que atendem de 200 a 1000 refeições.

É possível adicionar ingredientes durante o funcionamento?

Sim, a tampa transparente permite o controlo visual e a adição de líquidos ou outros ingredientes em segurança durante o processo de confeção.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A cuba em aço inox é amovível e inclinável, facilitando a limpeza. O limpador de tampa integrado e o bloco motor em aço inox contribuem para uma higiene eficaz e durabilidade.

Que tipo de preparações posso realizar com este cutter?

Este equipamento é versátil, permitindo picar, triturar, emulsionar e misturar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e vegetais a molhos e pastas, com resultados homogéneos. ?

Quais as vantagens do painel de comando digital?

O painel de comando IP 65 com temporizador digital oferece um controlo preciso sobre o tempo de processamento, otimizando a consistência das preparações e a eficiência operacional.