

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cutter vertical R60

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00426	Modelo:	R60
Marca:	Robot Coupe	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	R60

Descricao Resumida

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

- . Com bloco de motor totalmente em aço inox
- . Painel de comando IP 65 dotado de temporizador digital
- . Limpador de tampa
- . Cuba em aço inox de 60lts amovível e inclinável
- . Dotada com lâmina de 3 facas lisas
- . Quantidades trabalhadas por operação: 6 a 36kg/h
- . Número de refeições por serviço: 300 a 3000
- . Velocidade: 1500 e 3000rpm
- . Peso bruto: 201,2kg
- . Potência elétrica: 11.000W - 400V/50Hz
- . Dimensões externas: 810x600x1400mm

Descricao Completa

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