

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cutter Emulsionador Profissional Elétrico 3.7L com Aquecimento

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00439	Modelo:	43000R
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075024268

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	43000R
EAN	3665075024268

Descricao Resumida

Cutter emulsionador elétrico com cuba de 3.7L e aquecimento até 140°C. Ideal para picar, misturar, emulsionar e amassar com precisão em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cutter emulsionador profissional elétrico é uma solução versátil para cozinhas de produção, permitindo processar ingredientes a temperaturas controladas até 140°C. Ideal para diversas preparações quentes e frias.

Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Cutter Emulsionador
Funções	Emulsionar, pulverizar, bater, picar, misturar, amassar
Temperatura de Trabalho	Ambiente até +140°C (precisão ao grau)
Motor	Assíncrono
Velocidades	Variável (100-3500rpm), Pulse/Turbo (4500rpm), R-Mix (100-500rpm inversa), Intermitente
Cuba	Aço inoxidável 3.7 L com pega
Capacidade Líquida	2.5 L
Facas Incluídas	1 com lâminas dentadas (liquidificadora), 1 com lâminas lisas (cutter)
Braço Raspador	Na cuba e tampa
Programação	9 receitas
Potência Elétrica	1800 W
Voltagem	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	226x338x522 mm

Peso Bruto	15 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cutter emulsionador é ideal para restaurantes de alta cozinha, pastelarias com confecção, cantinas empresariais, hotéis e serviços de catering, onde a precisão e versatilidade na preparação de molhos, purés, sopas, massas e recheios são cruciais. Também se adapta a hamburgarias e snack-bares que procuram otimizar a produção de molhos caseiros e pastas com consistência.

Cutter Emulsionador — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Preciso:** Permite cozinhar e processar ingredientes a quente até 140°C com controlo exato ao grau, expandindo as possibilidades culinárias.
- **Versatilidade de Funções:** Realiza múltiplas tarefas como picar, misturar, emulsionar, bater e amassar, substituindo vários equipamentos numa só unidade compacta.
- **Motor Robusto e Fiável:** Equipado com um motor assíncrono que garante durabilidade e desempenho consistente, mesmo em uso intensivo.
- **Programação de Receitas:** A capacidade de programar até 9 receitas assegura a padronização e otimização dos processos de produção.
- **Segurança e Higiene:** Cuba em aço inoxidável com braço raspador integrado na cuba e tampa, facilitando a limpeza e manutenção.

Qual a capacidade útil deste cutter emulsionador?

A cuba em aço inoxidável tem uma capacidade total de 3.7 litros, permitindo processar até 2.5 litros de líquidos.

Este equipamento permite trabalhar com produtos quentes?

Sim, o equipamento permite trabalhar produtos a temperatura ambiente ou aquecer até +140°C, com precisão de temperatura ao grau.

Que tipo de preparações posso realizar com este cutter?

É ideal para emulsionar, pulverizar, bater, picar, misturar e amassar, sendo versátil para molhos, purés, sopas, massas e outras preparações. ?

É possível programar receitas no equipamento?

Sim, o cutter emulsionador dispõe de uma função de programação que permite guardar até 9 receitas, otimizando a consistência e eficiência na produção.

Quais as vantagens do motor assíncrono?

O motor assíncrono garante uma maior durabilidade e fiabilidade do equipamento, além de oferecer diferentes velocidades para se adaptar a diversas texturas e tipos de preparação.