

# 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

## Cuba Adicional para Processador de Cozinha Robot Cook

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,0044	<b>Modelo:</b>	39854
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075035523

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	39854
<b>EAN</b>	3665075035523

### Descricao Resumida

Cuba adicional para processador de cozinha Robot Cook. Essencial para otimizar o fluxo de trabalho e garantir produção contínua em ambientes profissionais.

## Descricao Completa

A cuba adicional para o processador de cozinha Robot Cook otimiza a eficiência. Permite uma operação contínua, elevando a capacidade de preparação e assegurando um fluxo de trabalho ininterrupto em cozinhas profissionais.

### cuba adicional Robot Cook — Características Técnicas

<b>Tipo de Acessório</b>	Conjunto de cuba adicional
<b>Modelo Compatível</b>	Processador de Cozinha Robot Cook (Modelo 39854)
<b>Material</b>	Não especificado
<b>Capacidade</b>	Não especificado
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	Não especificado
<b>Peso</b>	Não especificado

### Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a produção num hotel de 4 ou 5 estrelas, esta cuba adicional é vital para gerir a mise en place de grandes volumes. Ideal para o Gestor de F&B em restaurantes de médio e grande porte que necessitam de flexibilidade para o rush do almoço ou jantar, minimizando o tempo de paragem entre preparações e otimizando a rotação de stock. Essencial para empresas de catering que requerem agilidade na confeção e cumprimento de ementas variadas.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem de um conjunto de cuba adicional reside na capacidade de duplicar a eficiência operacional do seu processador de cozinha. Ao invés de lavar a cuba entre cada preparação, pode

ter uma segunda pronta a usar, reduzindo significativamente os tempos de inatividade e permitindo uma gestão mais fluída das tarefas. Este investimento traduz-se diretamente numa maior produtividade e na capacidade de responder prontamente às exigências de um serviço contínuo.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a principal vantagem de ter uma cuba adicional para o Robot Cook?**

A principal vantagem é otimizar o fluxo de trabalho e garantir uma produção contínua, permitindo preparar diferentes ingredientes sem interrupções para lavagem da cuba principal.

### **Este conjunto de cuba adicional é compatível com todos os modelos Robot Cook?**

Este acessório é especificamente concebido para o Processador de Cozinha Robot Cook, modelo 39854. Recomenda-se sempre verificar a compatibilidade exata com o seu equipamento.

### **Quais os materiais utilizados na construção desta cuba adicional?**

Os dados técnicos fornecidos não especificam os materiais de construção desta cuba adicional. No entanto, equipamentos profissionais de qualidade superior geralmente utilizam aço inoxidável de alta durabilidade.

### **Como se efetua a limpeza e manutenção da cuba adicional?**

A limpeza deve seguir as instruções do manual do seu processador Robot Cook para acessórios removíveis. Geralmente, as cubas profissionais são laváveis na máquina para uma higiene eficaz e rápida, garantindo conformidade com as normas HACCP.

### **Este acessório contribui para a conformidade com as normas HACCP?**

Sim, ao permitir a preparação separada de diferentes alimentos e facilitar a limpeza imediata entre usos, uma cuba adicional ajuda a prevenir a contaminação cruzada e a manter elevados padrões de higiene alimentar, essenciais para as normas HACCP.