

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortador Emulsionador Profissional 4.5L – 3000rpm

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00451	Modelo:	33208M
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075267290

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	33208M
EAN	3665075267290

Descricao Resumida

Cortador emulsionador profissional de bancada 4.5L e 3000rpm. Ideal para processar ingredientes em texturas líquidas e pastosas em cozinhas.

Descricao Completa

Garanta a homogeneidade perfeita em todas as suas preparações com o cortador emulsionador profissional de 4.5 litros. Este equipamento versátil combina as funcionalidades de um cutter e um blender, ideal para transformar ingredientes crus ou cozinhados em texturas líquidas, semilíquidas ou pastosas, crucial para dietas especiais e molhos finos em cozinhas com produção intensiva.

Cortador Emulsionador — Características Técnicas

Capacidade da Cuba	4.5 litros
Número de Doses (200gr)	2 a 15
Quantidades Trabalhadas por Operação	0.4 a 3 kg
Número de Refeições por Serviço	10 a 50
Velocidade	3000 rpm
Potência Elétrica	1000 W
Voltagem	230V/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	226 x 304 x 460 mm
Peso Bruto	17.3 kg
Material da Cuba	Aço Inoxidável com pega
Faca Incluída	Lâmina dentada

Aplicações Profissionais

Para o Chef ou nutricionista de cantinas escolares, lares de idosos ou hospitais, este equipamento é indispensável na confecção de refeições com texturas modificadas. Garante a segurança alimentar e a consistência exigida pelas normas HACCP. É igualmente ideal para restaurantes de bairro ou pastelarias que necessitam de um processamento rápido e eficiente de grandes volumes para purés, patés, molhos e bases de pastelaria, otimizando a mise en place diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este cortador emulsionador destaca-se pela sua versatilidade 2 em 1, combinando a função de corte e mistura num único aparelho robusto. Com uma cuba de aço inoxidável de 4.5 litros e pega, e uma chaminé alta para trabalhar volumes líquidos consideráveis, permite maior eficiência e menos interrupções no serviço. O raspador de cuba e tampa assegura o aproveitamento total dos ingredientes, enquanto o bloco motor assíncrono e metálico garante durabilidade e um desempenho constante, mesmo em picos de trabalho. A sua faca de lâmina dentada é concebida para um trituramento eficaz.

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença entre um cortador e um emulsionador Blixer?

Um cortador processa e pica ingredientes, enquanto um Blixer combina essa função com a capacidade de um blender/mixer, permitindo triturar e emulsionar até obter texturas líquidas, semilíquidas ou pastosas, ideal para sopas, purés e molhos finos.

Para que tipo de preparações é mais adequado este Blixer?

É particularmente adequado para a confecção de refeições trituradas para dietas especiais em instituições, bem como para a preparação de purés de legumes, molhos cremosos, patés, sopas velouté e massas de panquecas, garantindo uma consistência lisa e homogénea.

Qual a capacidade de produção deste equipamento por serviço?

Este modelo é capaz de processar entre 0.4 kg a 3 kg de ingredientes por operação, sendo ideal para preparar entre 10 a 50 refeições por serviço, com base em porções de 200g.

Como se realiza a limpeza e manutenção do cortador emulsionador?

A cuba em aço inoxidável e a faca com lâmina dentada são removíveis, facilitando a limpeza manual. A tampa possui uma junta para vedação perfeita, que também pode ser facilmente higienizada. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para garantir a máxima higiene e durabilidade do equipamento.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, com as suas dimensões compactas de 226x304x460mm (LxPxA) e um design de bancada, este cortador emulsionador é uma excelente solução para cozinhas profissionais onde o espaço é um fator crítico, oferecendo alta performance sem ocupar uma área excessiva.