

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cortadora Emulsionadora 11,5L Elétrica para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,0047	<b>Modelo:</b>	21411
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075013620

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	21411
<b>EAN</b>	3665075013620

### Descricao Resumida

Cortadora emulsionadora profissional de 11,5L com motor de 2600W, ideal para triturar e emulsionar alimentos. Equipada com cuba em inox e faca de 3 lâminas dentadas.

## Descricao Completa

Este equipamento combina as funções de cutter e emulsionadora, permitindo a preparação eficiente de refeições trituradas, líquidas ou pastosas. Com uma cuba de 11,5 litros, é ideal para volumes médios a grandes em cozinhas profissionais.

### Cortadora Emulsionadora Blixer 10 — Características Técnicas

<b>Raspador de cuba e tampa</b>	Sim
<b>Tampa</b>	Com junta para vedação perfeita
<b>Chaminé de cuba</b>	Alta, para grandes volumes líquidos
<b>Motor</b>	Bloco assíncrono com função impulso
<b>Faca</b>	3 lâminas dentadas
<b>Cuba</b>	11,5 L, em inox, com pega
<b>Doses (200gr)</b>	10 a 33
<b>Quantidades por operação</b>	2 a 6,5 kg
<b>Refeições por serviço</b>	30 a 200
<b>Velocidade</b>	1500 e 3000 rpm
<b>Peso bruto</b>	50,6 kg
<b>Potência elétrica</b>	2600 W
<b>Tensão</b>	400 V / 50 Hz
<b>Dimensões externas (LxPxA)</b>	315x545x680 mm

## Aplicações Profissionais

---

Esta cortadora emulsionadora é indispensável em cantinas escolares, empresariais e hospitalares para a confeção de purés e refeições adaptadas. É igualmente valiosa em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis e serviços de catering que necessitem de preparar grandes volumes de molhos, sopas, cremes e pastas com consistência homogénea.

## Cortadora Emulsionadora — Principais Vantagens

---

A combinação de funções de cutter e blender num só equipamento otimiza o espaço e a eficiência na cozinha. A cuba em inox de 11,5 litros, juntamente com a faca de 3 lâminas dentadas e as duas velocidades, garante uma preparação rápida e homogénea de diversos alimentos. O raspador de cuba e tampa, e a tampa com vedação, asseguram uma limpeza fácil e máxima higiene, enquanto a chaminé alta permite trabalhar grandes volumes de líquidos sem derrames.

### Qual a capacidade de trabalho deste equipamento?

Este equipamento possui uma cuba de 11,5 litros, permitindo trabalhar entre 2 a 6,5 kg de alimentos por operação.

### Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para triturar, emulsionar e preparar purés, sopas, molhos, cremes e pastas, bem como refeições adaptadas para dietas específicas.

### Qual a tensão elétrica necessária para o funcionamento?

O equipamento requer uma ligação elétrica de 400 V / 50 Hz, com uma potência de 2600 W.

### A limpeza do equipamento é fácil?

Sim, a cuba em inox, o raspador de cuba e tampa, e a tampa com junta de vedação foram concebidos para facilitar a limpeza e garantir a máxima higiene.

### Para que tipo de estabelecimentos é este equipamento ideal?

É ideal para cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de processar grandes volumes de alimentos de forma eficiente. ?