

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 15L Eléctrico

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00475	Modelo:	51511
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075013996

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	51511
EAN	3665075013996

Descricao Resumida

Cortador emulsionador profissional de 15 litros para cozinhas. Cria purés e emulsões de crus/cozinhados, otimizando a mise en place com rapidez e consistência perfeita.

Descricao Completa

Este cortador emulsionador profissional de 15 litros é uma ferramenta essencial para cozinhas que exigem rapidez e precisão. Processa eficazmente ingredientes crus ou cozinhados em purés, pastas e emulsões, otimizando a mise en place para um serviço ágil e consistente.

cortador emulsionador profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade da Cuba	15 litros
Material da Cuba	Aço inoxidável com pega
Doses por Operação (200gr)	15 a 65
Quantidade Processada por Operação	3 a 13 kg
Refeições por Serviço	40 a 300
Velocidade	1500 a 3000 rpm
Potência Elétrica	3000 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	315 x 545 x 700 mm
Peso Bruto	58.7 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo, este equipamento é indispensável na confecção de purés finos, molhos emulsionados e recheios delicados, otimizando a ementa de restaurantes com serviço contínuo. É

igualmente ideal para o Gestor de F&B de hotéis e cantinas, garantindo a preparação de grandes volumes de alimentos triturados para buffets e dietas especiais, sempre com consistência e máxima higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

A versatilidade é o ponto forte deste cortador emulsionador, que combina as funções de um cúter e um misturador, permitindo uma vasta gama de preparações. A cuba de 15 litros em aço inoxidável com pega e a tampa com vedação perfeita asseguram a higiene e a segurança alimentar, cruciais para o cumprimento das normas HACCP. Com um motor assíncrono robusto e faca de três lâminas dentadas, garante um processamento rápido e uniforme de 3 a 13 kg de produto por operação, ideal para uma produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste cortador emulsionador?

A cuba de aço inoxidável, a faca e a tampa são amovíveis para uma limpeza fácil. Recomenda-se a lavagem imediata após cada utilização com água morna e detergente suave, secando bem todas as peças para evitar a acumulação de resíduos.

Qual a capacidade máxima para o processamento de líquidos?

Graças à chaminé alta da cuba e à tampa com vedação, o equipamento é otimizado para trabalhar grandes volumes de líquidos, semi-líquidos ou pastas, como sopas e molhos, com a cuba de 15 litros.

Este equipamento é adequado para triturar ingredientes quentes?

Sim, o cortador emulsionador foi concebido para lidar com ingredientes quentes ou frios, sejam crus ou cozinhados. A tampa com junta de vedação garante um processamento seguro, evitando salpicos.

É possível ajustar a velocidade de processamento para diferentes texturas?

Sim, o equipamento oferece duas velocidades de operação (1500 e 3000 rpm) e função impulso, permitindo adaptar o processamento à textura desejada, desde cortes mais grosseiros a emulsões extremamente finas.

Quais os benefícios de um motor assíncrono neste tipo de equipamento?

Um motor assíncrono oferece maior durabilidade, fiabilidade e um funcionamento mais silencioso em comparação com outros tipos de motores. Garante um desempenho consistente mesmo sob uso intensivo, reduzindo a necessidade de manutenção.