

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



Cortadora Emulsionadora 20L Elétrica com Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00481	Modelo:	51607
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075015471

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	51607
EAN	3665075015471

Descricao Resumida

Cortadora emulsionadora profissional de 20L com velocidade variável (300-3500 rpm). Ideal para purés, molhos e texturas finas. Cuba em inox com raspador.

Descricao Completa

Esta cortadora emulsionadora profissional de 20 litros permite processar alimentos crus ou cozinhados, transformando-os em texturas líquidas, semi-líquidas ou pastosas com precisão e eficiência.

Cortadora Emulsionadora Blixer 20 — Características Técnicas

Capacidade da Cuba	20 L
Material da Cuba	Aço inoxidável com pega
Lâminas	Faca de 3 lâminas dentadas
Raspador	De cuba e tampa
Tampa	Com junta de vedação e chaminé alta
Motor	Assíncrono com função impulso
Velocidade	Variável: 300 a 3500 rpm
Doses (200g)	20 a 75
Quantidade por Operação	4 a 15 kg
Refeições por Serviço	50 a 400
Potência Elétrica	4400 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões (LxPxA)	380 x 630 x 780 mm
Peso Bruto	72,1 kg

Aplicações Profissionais

Esta cortadora emulsionadora é um equipamento essencial para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e precisão na preparação de alimentos. É ideal para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, na confeção de refeições adaptadas e dietas especiais.
- Restaurantes de cozinha de autor e tradicional, para a criação de purés finos, molhos emulsionados e patês.
- Catering e eventos, onde a produção de grandes volumes de preparações homogéneas é crucial.
- Casas de repouso e lares, para a elaboração de refeições com texturas modificadas.
- Pastelarias e gelatarias, na produção de recheios, cremes e bases para sobremesas.

Cortadora Emulsionadora — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Funções:** Combina as capacidades de um cutter e um blender, permitindo triturar, emulsionar e misturar uma vasta gama de ingredientes.
- **Controlo Preciso de Textura:** A velocidade variável (300 a 3500 rpm) oferece total controlo sobre o resultado final, desde picados grosseiros a emulsões ultra-finas.
- **Capacidade Otimizada:** A cuba de 20 litros é ideal para processar volumes médios a grandes, otimizando a produção em cozinhas com alta demanda.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção robusta com cuba em aço inoxidável e raspador integrado para facilitar a limpeza e garantir a longevidade do equipamento.
- **Eficiência Energética:** Motor assíncrono potente de 4400W garante desempenho consistente e fiável para uso intensivo.