

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortadora Emulsionadora Elétrica 23 Litros para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00483	Modelo:	51341
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075019349

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	51341
EAN	3665075019349

Descricao Resumida

Cortadora emulsionadora elétrica de 23 litros para cozinhas profissionais, ideal para purés, patés e emulsões. Painel IP 65, cuba inox e facas dentadas.

Descrição Completa

Esta cortadora emulsionadora elétrica de 23 litros é um equipamento robusto para a preparação de purés, patés e emulsões em cozinhas profissionais, combinando funções de cutter e blender.

Cortadora Emulsionadora Blixer 23 — Características Técnicas

Painel de Comando	IP 65 com temporizador digital
Tampa	Polycarbonato transparente
Acessórios Incluídos	Faca de 2 lâminas dentadas em aço inoxidável, braço raspador e limpa-tampa
Mobilidade	3 rodas escamoteáveis
Construção	Totalmente em aço inoxidável
Capacidade da Cuba	23 L
Material da Cuba	Aço inoxidável com pega
Doses por Operação (200g)	20 a 75
Quantidade Processada	4 a 15 kg por operação
Velocidade	1500 a 3000 rpm
Potência Elétrica	4500 W
Tensão	400 V / 50 Hz
Dimensões (LxPxA)	700 x 600 x 1250 mm
Peso Bruto	140.7 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, onde a produção de grandes volumes de alimentos com texturas específicas é crucial. É igualmente ideal para restaurantes de cozinha tradicional e de autor, catering e eventos, e pastelarias com confeitaria que necessitem de preparar recheios, cremes e bases para sobremesas. A sua capacidade de processar entre 4 a 15 kg por operação torna-o adequado para qualquer cozinha profissional com elevada procura.

Cortadora Emulsionadora — Principais Vantagens

- ****Versatilidade:**** Combina as funções de cutter e blender, permitindo uma vasta gama de preparações, desde purés finos a patés e emulsões.
- ****Controlo Preciso:**** O painel de comando IP 65 com temporizador digital e velocidades ajustáveis (1500 a 3000 rpm) garante resultados consistentes e adaptados a cada receita.
- ****Higiene e Durabilidade:**** Construção totalmente em aço inoxidável e tampa transparente em policarbonato facilitam a limpeza e asseguram uma longa vida útil do equipamento.
- ****Eficiência para Grandes Volumes:**** A cuba de 23 litros e a capacidade de processar até 15 kg por operação otimizam a produção em cozinhas de alta exigência.
- ****Mobilidade:**** Equipada com 3 rodas escamoteáveis, permite fácil deslocação e arrumação na área de preparação.

Para que tipo de preparações é ideal esta máquina?

Esta cortadora emulsionadora é ideal para a confeção de purés, patés, molhos, emulsões, massas finas e qualquer preparação que exija uma textura homogénea e fina, tanto a partir de ingredientes crus como cozinhados.

Qual a capacidade máxima de processamento por operação?

Esta máquina permite processar entre 4 a 15 kg de ingredientes por operação, sendo adequada para produções de média a grande escala em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção totalmente em aço inoxidável e a tampa em policarbonato transparente, juntamente com o braço raspador e limpa-tampa, facilitam a desmontagem e limpeza diária, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais. ?

Quais as vantagens do painel de comando IP 65?

?

O painel de comando com classificação IP 65 oferece proteção contra salpicos de água e poeiras, o que é essencial em ambientes de cozinha profissional, garantindo maior durabilidade e segurança operacional do equipamento.

Esta máquina é adequada para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 700x600x1250mm e equipada com 3 rodas escamoteáveis, esta cortadora emulsionadora oferece uma boa relação capacidade/espço, permitindo fácil movimentação e otimização do layout da cozinha.