

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

## Cortadora Emulsionadora Profissional 45L Eléctrica para Cozinha Industrial

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00489	<b>Modelo:</b>	53341
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075019400

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	53341
<b>EAN</b>	3665075019400

### Descricao Resumida

Cortadora emulsionadora profissional de 45L, ideal para grandes volumes. Permite triturar, emulsionar e misturar com precisão. Construção robusta em aço inox, painel IP65 e faca dentada.

## Descrição Completa

Este equipamento combina as funções de um cúter e um blender, permitindo a confecção eficiente de preparações trituradas, líquidas ou pastosas em cozinhas profissionais de grande volume.

### Cortadora Emulsionadora Blixer 45 — Características Técnicas

<b>Painel de Comando</b>	IP 65 com temporizador digital
<b>Tampa</b>	Polycarbonato transparente
<b>Acessórios Incluídos</b>	Braço raspador, limpa-tampa, faca de 2 lâminas dentadas em aço inoxidável
<b>Mobilidade</b>	3 rodas escamoteáveis
<b>Material de Construção</b>	Totalmente em aço inoxidável
<b>Capacidade da Cuba</b>	45 L em inox com pega
<b>Doses por Operação (200gr)</b>	30 a 150
<b>Quantidades Trabalhadas por Operação</b>	6 a 30 kg
<b>Velocidade</b>	1500 a 3000 rpm
<b>Peso Bruto</b>	198.2 kg
<b>Potência Elétrica</b>	9000 W
<b>Tensão</b>	400 V / 50 Hz
<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	760x600x1400 mm

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é indispensável em cozinhas profissionais de alta produção, onde a consistência e a eficiência são cruciais. É ideal para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares que produzem grandes volumes de purés, sopas e refeições trituradas.
- Catering e eventos de grande escala, para a preparação rápida de molhos, patés e bases para pratos.
- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa com elevada procura de purés de legumes, cremes e recheios.
- Fábricas de refeições pré-preparadas e unidades de produção alimentar que necessitam de processar ingredientes em grandes quantidades.
- Hotéis e resorts com serviço de banquetes e buffets que exigem preparações homogêneas e de qualidade.

## Cortadora Emulsionadora — Principais Vantagens

---

- **Versatilidade de Preparação:** Permite criar uma vasta gama de texturas, desde purés finos e emulsões a preparações mais densas, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- **Construção Robusta e Higiênica:** Fabricada integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- **Controlo Preciso:** O painel de comando IP 65 com temporizador digital oferece um controlo exato sobre o processo de trituração e emulsionamento, assegurando resultados consistentes.
- **Alta Capacidade de Produção:** Com uma cuba de 45 litros e capacidade para processar entre 6 a 30 kg por operação, otimiza o tempo de produção em ambientes de grande volume.
- **Segurança e Ergonomia:** Equipada com tampa transparente, braço raspador e rodas escamoteáveis, facilita a operação e a manutenção diária em segurança.