

# 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 60L Elétrica — Produção Intensiva

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,0049	<b>Modelo:</b>	54341
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075019448

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	54341
<b>EAN</b>	3665075019448

### Descricao Resumida

Cortadora emulsionadora profissional de 60L e 11kW, ideal para grandes volumes de purés e emulsões. Construção em aço inox, painel digital com temporizador e 3 rodas.

## Descricao Completa

Este equipamento robusto combina as funções de cutter e blender, permitindo a confeção eficiente de refeições trituradas, líquidas, semi-líquidas ou pastosas, a partir de ingredientes crus ou cozinhados. Essencial para cozinhas profissionais com elevada produção.

### Cortadora Emulsionadora Blixer 60 — Características Técnicas

<b>Painel de comando</b>	Digital, IP 65, com temporizador
<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>Construção</b>	Totalmente em aço inoxidável
<b>Cuba</b>	60 litros, em aço inoxidável, com pega
<b>Doses (200gr)</b>	30 a 150
<b>Quantidade por operação</b>	6 a 45 kg
<b>Velocidade</b>	1500 a 3000 rpm
<b>Potência elétrica</b>	11.000 W
<b>Tensão</b>	400 V / 50 Hz
<b>Dimensões externas (LxPxA)</b>	810 x 600 x 1400 mm
<b>Peso bruto</b>	209,6 kg
<b>Montagem</b>	Fornecida montada — pronta a instalar

## Aplicações Profissionais

---

Esta cortadora emulsionadora de alta capacidade é ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, lares de idosos, creches, e restaurantes com grande volume de produção. Perfeita para a confeção de purés finos, sopas cremosas, molhos emulsionados, patés, e bases para pastelaria, garantindo texturas homogéneas e consistentes para dietas específicas ou ementas variadas.

### Cortadora Emulsionadora — Principais Vantagens

---

A Cortadora Emulsionadora 60L oferece uma versatilidade excepcional, combinando as funções de corte e emulsão num único equipamento. O seu painel de comando digital com temporizador permite um controlo preciso do processo, assegurando resultados consistentes. A construção robusta em aço inoxidável e a tampa transparente facilitam a higiene e a monitorização. Com rodas escamoteáveis, a mobilidade na cozinha é otimizada, e a sua capacidade de 60 litros é ideal para grandes volumes de produção.

#### Qual a capacidade máxima de processamento por operação?

Este equipamento permite processar entre 6 a 45 kg de produto por operação, sendo ideal para produções de grande volume em cozinhas profissionais.

#### Este equipamento é adequado para a preparação de alimentos para dietas especiais?

Sim, a sua capacidade de criar texturas líquidas, semi-líquidas ou pastosas a partir de ingredientes crus ou cozinhados torna-o perfeito para dietas específicas, como purés para idosos ou pacientes.

#### Como é feita a limpeza e manutenção da cortadora emulsionadora?

A construção totalmente em aço inoxidável e os acessórios como o braço raspador e limpa-tampa facilitam a limpeza. A cuba de 60 litros também é removível para uma higienização completa.

#### Quais as vantagens do painel de comando digital com temporizador?

O painel digital IP 65 com temporizador oferece um controlo preciso sobre o tempo de processamento, garantindo a consistência e a qualidade dos resultados, além de otimizar a eficiência da operação.

?

### **O equipamento é fácil de mover na cozinha, apesar do seu tamanho?**

Sim, a cortadora emulsionadora está equipada com 3 rodas escamoteáveis, o que permite uma movimentação fácil e segura dentro da área de preparação, facilitando a limpeza e a reorganização do espaço.