

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



Extrator de Sumos e Coulis Profissional 500W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00536	Modelo:	55040D
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075255792

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	55040D
EAN	3665075255792

Descricao Resumida

Extrator profissional de sumos e coulis, ideal para frutas e legumes com polpa ou tenros. Com 500W e 1500 rpm, garante eficiência e fácil limpeza.

Descricao Completa

Este extrator de sumos e coulis foi concebido para a extração eficiente de sumos de frutas e legumes com polpa, bem como de pequenas quantidades de produtos cozidos ou tenros, garantindo bebidas e preparações de qualidade superior.

extrator de suco e coulis — Extrator de Sumo e Coulis — Características Técnicas

Modelo	C 40
Acessórios Incluídos	Espremedor-coulis e espremedor de citrinos
Componentes	Cuba e tampa desmontáveis
Velocidade	1500 rpm
Peso Bruto	10,6 kg
Potência Elétrica	500 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	239x280x645 mm

Aplicações Profissionais

- Cafés, pastelarias e snack-bares que servem sumos naturais frescos.
- Restaurantes e hotéis para a preparação de coulis e bases para molhos.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares que necessitam de extrair sumos de forma rápida e eficiente.
- Bares, esplanadas e roulotes para a criação de bebidas e cocktails com ingredientes frescos.

Extrator de Sumos e Coulis — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Permite a extração de sumos de uma vasta gama de frutas e legumes, além de coulis, otimizando o seu investimento.

- **Eficiência:** Com uma velocidade de 1500 rpm e 500W de potência, garante uma extração rápida e eficaz, ideal para picos de trabalho.
- **Higiene e Manutenção:** Cuba e tampa desmontáveis facilitam a limpeza e asseguram a máxima higiene no seu espaço de trabalho.
- **Design Compacto:** As suas dimensões permitem uma fácil integração em bancadas de trabalho com espaço limitado, sem comprometer a capacidade.
- **Qualidade de Extração:** Desenvolvido para preservar o sabor e os nutrientes dos ingredientes, resultando em produtos finais de excelência.

Que tipo de ingredientes posso processar com este extrator?

Este extrator é ideal para sumos de frutas e legumes com muita polpa, e também para pequenas quantidades de frutas e legumes cozidos ou tenros, como para coulis.

A limpeza do equipamento é complicada?

Não, a cuba e a tampa são totalmente desmontáveis, o que facilita significativamente a limpeza e manutenção diária do equipamento.

Qual a potência e velocidade de funcionamento deste extrator?

O extrator opera com uma potência elétrica de 500W e uma velocidade de 1500 rpm, garantindo uma extração rápida e eficiente.

Quais são as dimensões exatas deste extrator de sumos e coulis?

As dimensões externas do equipamento são 239 mm de largura, 280 mm de profundidade e 645 mm de altura.

Este equipamento vem com acessórios para diferentes tipos de extração?

Sim, é fornecido com um espremedor-coulis e um espremedor de citrinos, aumentando a sua versatilidade na preparação de bebidas e molhos.