

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

Abre-latas Industrial EZ-40 – Seguro e Higiénico para Horeca

Informacoes do Produto

SKU:	SM5040010	Modelo:	Elementos Neutros
Marca:	Sammic	EAN:	8435561006192

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561006192
Modelo	Elementos Neutros

Descricao Resumida

Abre-latas industrial EZ-40 confiável para Horeca, abre até 40 latas/dia. Seguro e higiênico, com lâminas antibacterianas. Altura útil: 560 mm.

Descricao Completa

Abre-latas Industrial EZ-40 — Principais Vantagens

Desenhado para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, o abre-latas industrial (também conhecido como abridor de latas profissional) EZ-40 oferece a solução ideal para cozinhas de alto volume. A sua capacidade de abrir até 40 latas por dia garante uma eficiência inigualável, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa.

A segurança é uma prioridade, com características inovadoras nas lâminas e engrenagens que previnem a formação de fragmentos metálicos ou arestas cortantes, protegendo tanto o operador como a integridade dos alimentos. A construção robusta, com materiais de qualidade alimentar resistentes, assegura uma operação suave e duradoura, minimizando o desgaste e a necessidade de manutenção.

Este abre-latas destaca-se pela sua higiene superior. As lâminas, dotadas de tratamento antibacteriano, e o revestimento preto antibacteriano, que permite a fácil identificação da sujidade, simplificam significativamente a limpeza. O porta-lâminas é facilmente desmontável e lavável na máquina de lavar loiça, garantindo uma sanitização completa e sem esforços.

Aplicações

O abre-latas EZ-40 é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios industriais e empresas de catering que lidam com um volume significativo de latas diariamente. É a ferramenta essencial para cozinhas profissionais que procuram um equipamento fiável, rápido e higiênico, otimizado para tarefas contínuas e exigentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Abertura	Até 40 latas/dia
Segurança	Anti-fragmentos e anti-arestas cortantes

Característica	Detalhe
Materiais	Grau alimentar, resistentes
Lâminas	Tratamento antibacteriano
Revestimento	Preto, antibacteriano
Lavagem	Porta-lâminas desmontável, lavável na máquina de loiça
Certificação	NSF Internacional
Altura útil	560 mm
Largura	110 mm
Profundidade	250 mm
Altura	800 mm
Peso líquido	2.5 kg