

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Processador Alimentos Compacto 2-em-1 (350 kg/h) + Cutter 4.4L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0708.10.005	Modelo:	CK-241
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	350 kg	Dimensões:	378 x 309 x 533 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	CK-241

Descricao Resumida

Processador de alimentos compacto 2-em-1, ideal para cozinhas profissionais. Com cortador de legumes (350 kg/h) e cutter triturador de 4.4L.

Descricao Completa

Este processador de alimentos profissional oferece uma solução versátil e eficiente para cozinhas de restauração, hotelaria e similares. Com a sua funcionalidade 2-em-1, combina um potente cortador de legumes e um prático cutter triturador, otimizando o espaço e a produtividade da sua operação. Foi concebido para processar até 350 kg de alimentos por hora, tornando-o ideal para estabelecimentos com um volume de 10 a 50 refeições diárias.

processador de alimentos profissional — Funcionalidade Dupla — Principais Vantagens

A versatilidade deste equipamento é inigualável, permitindo alternar rapidamente entre a função de fatiador e a de triturador. A construção em polímero reforçado com fibra de vidro assegura robustez e uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes. Os seus componentes são facilmente desmontáveis para uma limpeza e manutenção simplificadas, garantindo os mais altos padrões de higiene. A tecnologia "invert-blade" e os revolvedores laterais no modo cutter asseguram uma homogeneidade perfeita nos triturados, uma característica crucial para a qualidade dos seus preparados.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é uma ferramenta indispensável para restaurantes, cozinhas de hotel, refeitórios e qualquer negócio de restauração que procure otimizar a preparação de alimentos. A função de corte permite ralar, fatiar e cortar legumes e frutas em mais de 35 tipos de cortes distintos, enquanto a função trituradora é perfeita para preparar molhos, patés, pastas, e misturas homogéneas, economizando tempo e mão-de-obra valiosa. É igualmente adequado para cantinas e serviços de catering, onde a rapidez e a consistência são essenciais.

Características Técnicas

Produção Horária	350 kg/h
Capacidade da Cuba Cutter	4.4 litros
Material da Cuba	Tritan™ (Copolímero reciclável alimentar, sem BPA)

Velocidades	1 (Cortador), 1 (Cutter)
Dimensões (LPA)	378x309x533 mm
Material de Construção	Polímero reforçado com fibra de vidro
Acessórios Incluídos	Bloco motor de 1 velocidade, cabeçal cortador, cuba cutter com lâminas microdentadas, disco expulsor
Tipos de Cortes	Mais de 35, combinando acessórios (não incluídos)

Perguntas Frequentes

1. Este equipamento é adequado para grandes volumes de produção?

Sim, com uma capacidade de processamento de até 350 kg por hora, é ideal para estabelecimentos que servem entre 10 a 50 refeições diariamente, garantindo eficiência e rapidez na preparação.

2. É fácil limpar o processador de alimentos?

Absolutamente. O calcador, a tampa e a cuba foram concebidos para serem facilmente desmontáveis, o que facilita a sua limpeza e a manutenção das condições de higiene necessárias em qualquer cozinha profissional.

3. Quais são as vantagens do material da cuba do cutter?

A cuba é fabricada em Tritan™, um copoliéster reciclável, livre de BPA e outros bisfenóis, tornando-a segura para alimentos, resistente a impactos e apta para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais.

4. Que tipos de cortes consigo obter com este processador?

Combinando os acessórios adequados (disponíveis separadamente), pode realizar mais de 35 tipos de cortes e ralações diferentes, adaptando-se a uma vasta gama de preparações culinárias.

5. O disco expulsor está incluído?

Sim, o equipamento é provido de um disco expulsor, útil para a ejeção de produtos específicos e em cortes que exigem essa funcionalidade, assegurando um fluxo de trabalho contínuo.