

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cutter-Emulsionadora Profissional 5,5L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0707.10.013	Modelo:	KE-5V
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
		Dimensões:	286 x 387 x 487 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	KE-5V

Descricao Resumida

Cutter-emulsionador profissional de 5,5L com velocidade variável e tecnologia "brushless", ideal para picar, misturar e emulsionar alimentos em cozinhas.

Descricao Completa

Concebido para a alta cozinha, este cutter-emulsionador de 5,5 litros é a solução ideal para restaurantes, cafés e hotéis que procuram eficiência e precisão na preparação de alimentos. A velocidade variável permite trabalhar com uma vasta gama de texturas, desde picar a emulsionar, garantindo um resultado consistente e de elevada qualidade em todas as suas receitas.

O inovador sistema "force control system", com tecnologia "brushless", assegura uma operação suave e potente. Este processador de alimentos adapta-se perfeitamente às exigências de qualquer cozinha profissional, contribuindo para a otimização dos processos e a satisfação dos clientes. A cuba em aço inoxidável é facilmente removível, facilitando a limpeza e manutenção, um aspeto crucial no ambiente de restauração.

cutter-emulsionadora 5.5L — Emulsionadora — Principais Vantagens

- **Versatilidade Superior:** Capacidade de processar e emulsionar líquidos e sólidos com controlo preciso da velocidade, ideal para diversas preparações culinárias.
- **Tecnologia Avançada:** Equipado com motor "brushless" e "force control system" para garantir um desempenho uniforme e resultados de excelência.
- **Segurança e Higiene:** O microinterruptor de segurança evita o funcionamento sem a tampa ou cuba devidamente encaixadas, e a cuba em aço inoxidável extraível facilita a limpeza.
- **Design Inteligente:** A tampa com orifício "cut&mix" permite adicionar ingredientes durante o funcionamento, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- **Construção Robusta:** Materiais de alta qualidade que garantem durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.

Aplicações Profissionais

Este robusto robot de cozinha é indispensável em cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e estabelecimentos de catering. Desde a preparação de molhos e sopas cremosas até ao picar de carnes e legumes, a sua eficácia e fiabilidade garantem uma produção fluida e de alta qualidade. É a ferramenta perfeita para chefs que procuram aperfeiçoar as suas técnicas e a consistência das suas criações culinárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	5.5 Litros
Tipo	Cutter-Emulsionadora
Velocidade	Variável
Painel de Comandos	Temporizador Integrado
Função Misturador	“Cut&Mix” na Tampa
Tecnologia Motor	“Brushless” com “Force Control System”
Cuba	Aço Inoxidável, Extraível
Segurança	Microinterruptor de Segurança
Equipamento Incluído	Jogo de lâminas microdentadas e revolvedor “cut&mix”
Dimensões (LPA)	286x387x487 mm

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de preparações este equipamento é mais adequado?

Este cutter-emulsionador é ideal para a preparação de uma vasta gama de alimentos, incluindo molhos, purés, pastas, massas, e para picar e emulsionar com grande precisão, sendo especialmente eficaz com líquidos.

2. Qual é a principal vantagem da tecnologia “brushless”?

A tecnologia "brushless", aliada ao "force control system", garante um controlo de velocidade mais preciso, maior eficiência energética, durabilidade acrescida do motor e um funcionamento mais silencioso e consistente.

3. É possível adicionar ingredientes enquanto o equipamento está a funcionar?

Sim, a tampa foi concebida com um orifício específico para o misturador "cut&mix", permitindo adicionar líquidos e outros ingredientes de forma segura e prática durante o funcionamento do aparelho.

4. Como é que a segurança do operador é garantida durante a utilização?

O equipamento incorpora um microinterruptor de segurança que impede o seu acionamento caso a cuba ou a tampa não estejam corretamente posicionadas, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro.

5. A limpeza do cutter-emulsionador é fácil e rápida?

Com a cuba de aço inoxidável completamente extraível e o design intuitivo, a limpeza deste aparelho é simplificada, garantindo a máxima higiene e a conformidade com as normas sanitárias em cozinhas

professionais.