

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



Cortador de Legumes Monofásico 450 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0706.10.011	Modelo:	CA-31 MN
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	450 kg	Dimensões:	389 x 405 x 544 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	CA-31 MN

Descricao Resumida

Potente cortador de legumes monofásico para cozinhas profissionais, processa até 450 kg/h. Robusto, fácil de limpar e com saída lateral anti-salpicos.

Descricao Completa

Potencie a produtividade da sua cozinha profissional com este robusto cortador de legumes industrial. Concebido para processar até 450 kg de legumes por hora, este equipamento é a solução ideal para cozinhas de grande volume, garantindo eficiência e rapidez na preparação dos seus ingredientes.

Fabricado com os mais elevados padrões de qualidade, incorpora aço inoxidável e materiais alimentares na sua estrutura, incluindo um bloco motor em aço inoxidável e uma cabeça em alumínio alimentar. O motor assíncrono de grande potência assegura um desempenho fiável e contínuo, essencial para o ritmo acelerado da restauração.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- **Alta Produtividade:** Capacidade de processamento de até 450 kg/h, ideal para otimizar o tempo de preparação em cozinhas movimentadas.
- **Construção Duradoura:** Fabricado em aço inoxidável e alumínio alimentar, garantindo higiene e uma longa vida útil.
- **Design Ergonómico:** A saída lateral do produto minimiza a profundidade necessária na bancada de trabalho e evita salpicos indesejados.
- **Manutenção Simplificada:** O calcador e a tampa são facilmente desmontáveis, facilitando a limpeza e manutenção diária.
- **Versatilidade:** Equipado com um bloco motor de 1 velocidade e um cabeçal universal, pronto para múltiplas aplicações.

Aplicações Profissionais

Este triturador de vegetais é indispensável em qualquer cozinha onde a eficiência é crucial. É adequado para restaurantes, refeitórios, hotéis e pastelarias que procuram agilizar a preparação de grandes quantidades de legumes. A sua capacidade de adaptação a diversas necessidades de corte torna-o um aliado valioso para chefes de cozinha e equipas de catering de todos os tamanhos.

Desde fatiar cenouras a ralar queijos, este equipamento garante resultados consistentes e uniformes, contribuindo para a qualidade final dos pratos. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no uma escolha inteligente para ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene e funcionalidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Produção	100 - 450 Refeições / 450 kg/h
Construção do Bloco Motor	Aço Inoxidável
Construção da Cabeça	Alumínio Alimentar
Tipo de Motor	Assíncrono de Grande Potência
Saída do Produto	Lateral
Desmontagem para Limpeza	Calçador e Tampa facilmente desmontáveis
Equipamento Incluído	Bloco motor de 1 velocidade + cabeçal universal
Dimensões (L x P x A)	389 x 405 x 544 mm
Tensão	Monofásico

Perguntas Frequentes

Quais os benefícios de um cortador de legumes industrial para o meu negócio?

Um cortador de legumes industrial aumenta significativamente a eficiência da sua cozinha, permitindo processar grandes volumes de ingredientes em pouco tempo. Isto otimiza os custos de mão-de-obra e garante a padronização dos cortes, melhorando a apresentação dos pratos.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, o design foi pensado para facilitar a higiene. O calçador e a tampa são facilmente desmontáveis, permitindo uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.

Posso usar este aparelho para cortar diferentes tipos de legumes?

Com certeza. Graças ao seu cabeçal universal e à possibilidade de adquirir discos específicos (vendidos separadamente), este cortador é extremamente versátil e adapta-se a uma vasta gama de legumes e tipos de corte.

Qual a diferença entre um cortador de legumes monofásico e trifásico?

Um cortador de legumes monofásico é adequado para cozinhas com menor consumo energético ou onde a instalação trifásica não é viável. Oferece um bom desempenho para a maioria das operações, sendo uma opção eficiente e mais simples de integrar.

Onde posso encontrar acessórios e discos para este modelo?

Os acessórios e discos compatíveis com este modelo podem ser encontrados na secção de "Acessórios para Cortadores de Legumes" no nosso website, garantindo que dispõe de todas as opções necessárias para otimizar os seus cortes.