

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Processador de Alimentos Industrial 450 kg/h com Cutter 8 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0708.10.008	<b>Modelo:</b>	CK-38V
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	450 kg	<b>Dimensões:</b>	391 x 409 x 552 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	CK-38V

### Descricao Resumida

Processador de alimentos industrial com função de cortador de legumes (450 kg/h) e cutter de 8 L, ideal para cozinhas profissionais de alto volume.

## Descricao Completa

### Processador de Alimentos — Principais Vantagens

Este versátil processador de alimentos profissional é uma solução robusta e de alta performance, ideal para cozinhas de grande volume. Combina a funcionalidade de um cortador de legumes eficiente com um potente cutter com cuba de 8 litros, permitindo processar até 450 kg de alimentos por hora. A sua construção em aço inoxidável e materiais de qualidade alimentar assegura durabilidade e higiene rigorosas em qualquer ambiente de restauração.

Foi concebido especificamente para otimizar a preparação de alimentos, mantendo o torque máximo em todas as velocidades. A saída lateral do produto minimiza a profundidade necessária na superfície de trabalho e evita salpicos, facilitando a limpeza e manutenção. Os componentes, como o empurrador, a tampa e a cuba, são facilmente removíveis para uma troca ou higienização rápidas.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento multifuncional é perfeito para restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de agilidade e precisão na preparação de grandes quantidades de alimentos. Quer seja para cortar, fatiar, ralar ou picar vegetais, ou para misturar e emulsionar ingredientes com o cutter, a versatilidade deste processador torna-o indispensável na cozinha profissional. A capacidade de produzir até 450 refeições por hora garante uma gestão eficiente do tempo e dos recursos, mesmo nos períodos de maior afluência.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Capacidade de Produção (Cutter)	100 - 450 Refeições/hora
Produção Horária (Cortador)	450 kg/h
Capacidade da Cuba (Cutter)	8 Litros

Característica	Valor
Materiais	Aço inoxidável, Bloco motor em aço inoxidável e Cabeçal de alumínio alimentar, Tampa de policarbonato, Cuba em aço inoxidável
Sistema de Controlo	"Force Control System" para otimização de corte
Funções Adicionais	Programação por tempo (Cutter), Botão de impulsos (Cutter), Função Reverse (Cutter)
Acessórios Incluídos	Bloco motor de velocidade variável, Cabeçal universal, Cuba cutter com lâminas microdentadas
Dimensões (Cortador)	391x409x552 mm (Largura x Profundidade x Altura)

## Perguntas Frequentes

### 1. Quais são os principais benefícios deste processador de alimentos para uma cozinha profissional?

Este equipamento oferece elevada eficiência e versatilidade, combinando as funções de corte de legumes e de cutter. Permite um processamento rápido e preciso de diversos alimentos, essencial para otimizar o tempo e a produtividade em qualquer cozinha profissional. A construção robusta garante fiabilidade a longo prazo.

### 2. Este equipamento é adequado para que tipo de volume de produção?

Com uma capacidade de processamento de até 450 kg por hora e apto para 100 a 450 refeições, é ideal para estabelecimentos com alta demanda. Adapta-se perfeitamente a cozinhas de restaurantes movimentados, hotéis de grande escala e serviços de catering que necessitam de um desempenho excepcional.

### 3. É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua concepção foi pensada para a máxima facilidade de limpeza e manutenção. O calcador, a tampa e a cuba são facilmente desmontáveis, permitindo uma higienização profunda e eficiente. Isto é crucial para manter os rigorosos padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.

### 4. Que tipos de cortes é possível obter com o cortador de legumes?

O cortador de legumes pode ser equipado com uma vasta gama de discos e grelhas, permitindo mais de 35 tipos diferentes de cortes e ralações precisas. Inclui um sistema exclusivo "Force Control System" que otimiza e padroniza o corte para cada produto, assegurando resultados consistentes.

### 5. Quais são as funcionalidades específicas do cutter?

O cutter, com a sua cuba de aço inoxidável de 8 litros, possibilita a programação por tempo e dispõe de um botão de impulsos. Adicionalmente, possui uma função reverse, perfeita para misturar ingredientes suavemente em vez de cortar, e é compatível com lâminas lisas ou perfuradas, conforme a necessidade de cada preparação.