

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cutter-Emulsionadora Industrial 4.4L Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	MS0707.10.012	Modelo:	KE-4V
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
		Dimensões:	252 x 309 x 434 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	KE-4V

Descricao Resumida

Cutter-emulsionadora industrial de 4.4L com velocidade variável. Ideal para cortar, triturar, misturar e amassar até 50 refeições com precisão.

Descricao Completa

cutter-emulsionadora industrial — Emulsionadora — Principais Vantagens

Este robusto aparelho de cozinha profissional é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e versatilidade na preparação de alimentos. Com a capacidade de cortar, triturar, misturar e amassar uma vasta gama de ingredientes em segundos, este equipamento eleva o padrão de produtividade na sua cozinha. A sua velocidade variável permite um controlo preciso sobre o processamento, adaptando-se a diversas aplicações culinárias.

Ideal para restaurantes, hotéis, e outras cozinhas profissionais, este robot de cozinha foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho e garantir resultados homogêneos. A tampa transparente com orifício facilita a adição de ingredientes durante o funcionamento, enquanto a caldeira com revolvedores laterais assegura uma mistura perfeita sem a necessidade de intervenção manual contínua. Os microrruptores de segurança garantem uma operação segura e fiável em todas as etapas.

Aplicações Profissionais

Pensado para a elevada exigência da restauração, este processador de alimentos é perfeito para preparar desde molhos e patés finos até massas mais consistentes, atendendo às necessidades de até 50 refeições. A sua capacidade de triturar e emulsionar rapidamente ingredientes frescos permite criar bases culinárias complexas e texturas perfeitas, poupando tempo e trabalho à sua equipa. É um aliado indispensável em cozinhas com elevado volume de produção, onde a qualidade e a rapidez são cruciais.

Características Técnicas

Capacidade	4.4 Litros
Velocidade	Variável
Refeições	10 - 50
Dimensões (LPA)	252x309x434 mm

Segurança	Microrruptores na caldeira e tampa
Acessórios Incluídos	Jogo de lâminas microdentadas

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos este cutter é mais indicado?

Este cutter-emulsionadora é versátil e pode ser usado para cortar, triturar, misturar e amassar uma ampla variedade de alimentos, desde vegetais e carnes até massas e molhos.

Qual a vantagem da velocidade variável?

A velocidade variável permite um controlo preciso sobre a textura e consistência dos alimentos, adequando-se a diferentes preparações e garantindo resultados culinários ideais.

Quais as características de segurança deste equipamento?

O aparelho integra microrruptores de segurança na posição da caldeira e da tampa, assegurando que o equipamento só funciona quando todos os componentes estão corretamente encaixados.

É fácil adicionar ingredientes durante o funcionamento?

Sim, a tampa transparente dispõe de um orifício específico que permite adicionar ingredientes de forma cómoda e segura enquanto o equipamento está em operação, sem interrupções.

Este equipamento é adequado para cozinhas com alta produção?

Com a capacidade de processar ingredientes para 10 a 50 refeições, e a sua eficiência em diversas funções, este equipamento é perfeitamente adequado para o ritmo exigente das cozinhas profissionais e industriais.