

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cortador de Legumes e Processador de Alimentos Industrial 650kg/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0708.10.010	<b>Modelo:</b>	CK-48V
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	650 kg	<b>Dimensões:</b>	391 x 400 x 652 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	CK-48V

### Descricao Resumida

Processador de alimentos e cortador de legumes industrial de alta capacidade (650kg/h), com cuba de 8L e robusta construção em inox.

## Descricao Completa

### Cortador de legumes industrial — Processador de Alimentos — Principais Vantagens

Concebido para operações de grande volume, este equipamento profissional destaca-se pela sua versatilidade e eficiência. Combina a funcionalidade de um cortador de legumes de alta capacidade com um potente processador de alimentos, ideal para cozinhas de restaurantes, catering e hotelaria. A sua construção robusta em aço inoxidável e materiais de qualidade alimentar garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais exigentes, enquanto o design inteligente, com saída lateral do produto, otimiza o espaço de trabalho e minimiza os salpicos. A facilidade de desmontagem dos seus componentes torna a limpeza e a manutenção extremamente simples.

### Aplicações Profissionais

Este versátil robot de cozinha é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de agilizar a preparação de alimentos. A função de fatiador e ralador de legumes adapta-se perfeitamente a restaurantes com alta demanda, permitindo preparar saladas, guarnições ou ingredientes para grandes volumes. Como triturador, é indispensável na confeção de patés, molhos, purés e outras preparações que requerem texturas homogéneas. A sua capacidade de processar até 650 kg de alimentos por hora assegura que as cozinhas mais movimentadas mantenham sempre o ritmo de produção, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

### Características Técnicas

Capacidade de Produção (Cortador)	650 kg/h
Capacidade da Cuba (Cutter)	8 litros
Refeições	100 - 600
Material do Bloco Motor	Aço inoxidável
Material do Cabeçal	Alumínio alimentar
Material da Cuba	Aço inoxidável

<b>Tampa da Cuba</b>	Policarbonato altamente resistente
<b>Tecnologia</b>	Force Control System
<b>Dimensões (LPA)</b>	391x400x652 mm (Cortador)

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a produção horária do cortador de legumes?

A função de corte de legumes deste equipamento profissional tem uma capacidade de produção de impressionantes 650 kg por hora, permitindo otimizar o tempo de preparação em cozinhas de alta demanda.

### 2. Que tipo de materiais são utilizados na construção das peças?

O bloco motor é fabricado em aço inoxidável e o cabeçal em alumínio de grau alimentar, garantindo a máxima higiene e durabilidade. A cuba, igualmente em aço inoxidável, e a tampa em policarbonato resistente completam a robustez do conjunto.

### 3. É fácil de limpar e manter?

Sim, o calcador, a tampa e a cuba foram concebidos para serem facilmente desmontáveis, simplificando significativamente as tarefas de limpeza e a troca de acessórios, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene.

### 4. Quantos tipos de corte são possíveis com este fatiador?

Combinando uma vasta gama de discos e grelhas de alta qualidade, este equipamento oferece mais de 35 tipos diferentes de cortes e ralações, proporcionando uma versatilidade excepcional para diversas preparações culinárias.

### 5. O que é o sistema "Force Control System"?

O exclusivo "Force Control System" permite otimizar e padronizar o corte de cada produto, emitindo um aviso sonoro quando o motor excede a força predefinida, assegurando resultados consistentes e protegendo o equipamento.