

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

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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	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

Tampa da Cuba	Policarbonato altamente resistente
Tecnologia	Force Control System
Dimensões (LPA)	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.