

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 Industrial 450 kg/h Trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	MS0706.10.012	Modelo:	CA-31 TR
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	450 kg	Dimensões:	389 x 405 x 544 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	CA-31 TR

Descricao Resumida

Cortador de legumes industrial trifásico com capacidade de 450 kg/h. Bloco motor em aço inox, cabeça em alumínio alimentar. Dimensões: 389x405x544 mm.

Descricao Completa

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

Este robusto cortador de vegetais profissional foi concebido para otimizar os processos em cozinhas profissionais, oferecendo uma capacidade de produção impressionante de até 450 kg por hora. Construído com materiais de alta qualidade, como aço inoxidável no bloco do motor e alumínio alimentar na cabeça, garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais rigorosas. A sua eficiência e fiabilidade tornam-no uma escolha ideal para restaurantes de grande volume, refeitórios e unidades de catering que procuram maximizar a produtividade e a qualidade dos cortes.

O motor assíncrono de grande potência assegura um desempenho consistente e sem falhas, mesmo em uso contínuo, enquanto a saída lateral do produto minimiza a profundidade necessária na bancada de trabalho, otimizando o espaço. Além disso, esta característica direciona o produto de forma eficiente, prevenindo salpicos e mantendo a área de trabalho mais limpa. A facilidade de desmontagem do calcador e da tampa simplifica significativamente a limpeza, contribuindo para uma operação higiénica e para a longevidade do equipamento, características essenciais num ambiente profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria. É perfeito para restaurantes movimentados que necessitam de preparar grandes quantidades de legumes para saladas, guarnições ou sopas. Cozinhas industriais, refeitórios escolares e hospitalares, e empresas de catering beneficiarão da sua capacidade para processar grandes volumes rapidamente, garantindo a frescura e a uniformidade dos ingredientes. A sua construção robusta e facilidade de manutenção também o tornam adequado para produções intensivas.

Também é uma excelente aquisição para talhos e supermercados com secções de charcutaria, permitindo fatiar e cortar legumes para saladas prontas ou acompanhamentos de forma consistente e higiénica. A capacidade de adaptação a diferentes necessidades de corte, através de discos específicos (não incluídos), amplia ainda mais o seu valor, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a eficiência na preparação alimentar.

Características Técnicas

Capacidade Produção	100 - 450 Refeições / 450 kg/h
Material	Aço Inoxidável (bloco motor), Alumínio Alimentar (cabeça)
Motor	Assíncrono de grande potência
Saída do Produto	Lateral
Facilidade de Limpeza	Calcador e tampa facilmente desmontáveis
Equipamento Incluído	Bloco de motor de 1 velocidade + cabeçal universal
Dimensões (LPA)	389x405x544 mm
Alimentação	Trifásico

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste cortador de legumes?

Este cortador de legumes tem uma capacidade de produção impressionante, variando entre 100 e 450 refeições por hora, o que se traduz em até 450 kg de legumes processados por hora, ideal para operações de grande volume.

Que materiais são utilizados na sua construção?

A construção deste equipamento utiliza aço inoxidável no bloco do motor e alumínio alimentar de alta qualidade na cabeça, garantindo durabilidade, resistência e total conformidade com as exigências de higiene alimentar.

A saída lateral do produto é uma vantagem significativa?

Sim, a saída lateral otimiza o espaço na bancada de trabalho, permitindo uma menor profundidade de instalação, e direciona eficientemente os produtos cortados, evitando a dispersão e mantendo a área limpa e organizada.

Como é a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é facilitada pelo design inteligente, que permite desmontar facilmente o calcador e a tampa, tornando o processo rápido e eficiente, assegurando a higiene e minimizando o tempo de inatividade.

É possível utilizar este equipamento para diferentes tipos de cortes?

Sim, o equipamento inclui um cabeçal universal, embora os discos de corte específicos sejam vendidos separadamente, permitindo uma grande versatilidade na adaptação a diferentes necessidades de corte de legumes.