

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Processador Alimentos Compacto com Função Cutter e Cortadora

Informacoes do Produto

SKU:	MS0708.10.006	Modelo:	CK-24V
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	350 kg	Dimensões:	378 x 309 x 533 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	CK-24V

Descricao Resumida

Processador de alimentos compacto e versátil com funções de corte de legumes (350 kg/h) e cutter (cuba 4,4L). Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este equipamento versátil é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e multifuncionalidade. Com a capacidade de atuar como cortador de legumes e como processador com cuba de 4,4 litros, este aparelho foi concebido para otimizar o tempo de preparação e garantir resultados consistentes. A sua construção robusta em polímero reforçado com fibra de vidro assegura durabilidade e resistência em ambientes de uso intensivo. Perfeito para restaurantes, cantinas e hotelaria que servem de 10 a 50 refeições por serviço.

Processador de Alimentos Profissional — Principais Vantagens

- **Versatilidade 2 em 1:** Com duas funções integradas, corta legumes e processa alimentos com uma única máquina, maximizando o espaço na cozinha.
- **Manutenção Simplificada:** O design permite a desmontagem fácil do calcador, tampa e cuba, facilitando a limpeza e a troca de acessórios.
- **Diversidade de Cortes:** A função de corte com 5 velocidades e uma vasta gama de acessórios permite mais de 35 tipos de cortes e ralações, adaptando-se a qualquer necessidade culinária.
- **Textura Perfeita:** A função cutter, com 10 velocidades e tecnologia “invert-blade”, garante triturados homogêneos e consistentes.
- **Materiais de Qualidade:** A cuba em Tritan™ (copoliéster reciclável alimentar, sem BPA) é durável, resistente e lavável em máquina de lavar louça.

Aplicações Profissionais

Este processador multifuncional é indispensável em qualquer cozinha onde a rapidez e a precisão na preparação de alimentos são cruciais. Desde a produção de grandes quantidades de legumes fatiados e ralados para saladas e guarnições, até à criação de purés, molhos e bases para sopas com a função de triturador, este equipamento adapta-se perfeitamente a restaurantes de média dimensão, hotéis, empresas de catering e refeitórios, otimizando os processos e garantindo a qualidade final dos pratos. A sua capacidade de processar até 350 kg/h assegura uma elevada produtividade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Funções	Cortador de legumes, Cutter
Capacidade Máx. (Cortador)	350 kg/h
Capacidade Cuba (Cutter)	4.4 litros
Número de Refeições	10 - 50
Material de Construção	Polímero reforçado com fibra de vidro
Velocidades (Cortador)	5
Velocidades (Cutter)	10
Material da Cuba	Tritan™ (copoliéster reciclável alimentar, sem BPA)
Tecnologia Cutter	“invert-blade” com revolvedores laterais
Lâminas incluídas	Microdentadas de série
Dimensões (Cortadora)	378x309x533 mm (LPA)
Acessórios incluídos	Bloco motor de velocidade variável, cabeçal cortadora, cuba cutter com lâminas microdentadas, disco expulsor

Perguntas Frequentes

Este processador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam processar alimentos para 10 a 50 refeições, oferecendo versatilidade e alta capacidade de produção.

Quais são os principais benefícios da cuba em Tritan™?

A cuba em Tritan™ é feita de um copoliéster reciclável alimentar, livre de BPA, resistente a impactos e lavável em máquina de lavar loiça, garantindo segurança alimentar e durabilidade.

Posso obter diferentes tipos de corte de legumes com este equipamento?

Sim, a combinação dos diversos acessórios permite obter mais de 35 tipos de cortes e ralações, desde fatias finas a cubos, adaptando-se a todas as suas necessidades culinárias.

É fácil de limpar e manter?

Um dos grandes destaques é a facilidade de limpeza. O calcador, a tampa e a cuba são facilmente

desmontáveis, tornando a higienização rápida e eficiente.

Este equipamento é adequado para triturar alimentos líquidos ou pastosos?

Sim, a função cutter com 10 velocidades e a tecnologia “invert-blade” é perfeitamente adequada para triturar e emulsionar, criando purés, molhos e patês com uma textura perfeita e homogênea.