

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Processador Alimentos Compacto com Função Cutter e Cortadora

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	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.