

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortador de Legumes Monofásico 650 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0706.10.015	Modelo:	CA-41 MN
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	650 kg	Dimensões:	391 x 396 x 652 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	CA-41 MN

Descricao Resumida

Cortador de legumes industrial de alta capacidade, até 650 kg/h. Monofásico e fácil de limpar. Ideal para cozinhas profissionais dinâmicas.

Descricao Completa

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de corte de legumes, com uma capacidade impressionante de até 650 kg por hora, foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais. A sua construção monofásica garante uma integração fácil em diversas instalações. A utilização de um cabeçal inovador com lâmina lateral distribui eficientemente os produtos, assegurando cortes uniformes e minimizando o esforço. A integração de um expulsor alto permite manusear grandes volumes de alimentos, tornando-o indispensável para operações de alta produção. Este slicer oferece uma saída de produto lateral inteligente, que não só reduz a profundidade necessária na bancada de trabalho, mas também previne salpicos indesejados, promovendo um ambiente de laboração mais limpo e seguro.

A versatilidade deste fatiador é ampliada pela possibilidade de integrar uma broca central, que cumpre a mesma função de distribuição, adaptando-se a diferentes necessidades de preparação. A facilidade de desmontagem do calcador e da tampa simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção, contribuindo para a higiene e durabilidade do aparelho. A sua construção robusta e eficiente é ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a produtividade e a qualidade no corte de vegetais diversos, desde batatas a couves inteiras.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, refeitórios, hotéis e catering, este triturador de legumes é uma solução eficaz para o processamento rápido e eficiente de grandes quantidades de vegetais. A sua adaptabilidade permite a fatia de uma vasta gama de produtos, desde os mais delicados aos mais firmes, como couves ou cenouras. O seu design compacto e a operação monofásica fazem dele uma escolha inteligente para cozinhas de todos os tamanhos, onde a rapidez e a consistência no corte são cruciais para a preparação de pratos e a eficiência do serviço. Uma ferramenta valiosa para chefs que procuram otimizar a preparação de saladas, guarnições e ingredientes base.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	100 - 600 Refeições / 650 kg/h

Característica	Detalhe
Tensão	Monofásico
Dimensões (LPA)	391x396x652 mm
Tipo de Cabeçal	Com lâmina lateral e expulsor alto
Broca Central	Opcional
Manutenção	Calçador e tampa de fácil desmontagem para limpeza
Equipamento incluído	Bloco de motor de 1 velocidade, cabeçal de grande capacidade, broca central de uso opcional

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de processamento deste cortador de legumes?

Este equipamento consegue processar entre 100 a 600 refeições por hora, alcançando uma capacidade máxima de 650 kg de legumes por hora. É uma solução de alto desempenho para diversas necessidades.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o calçador e a tampa são projetados para serem facilmente desmontáveis. Esta característica facilita bastante a limpeza e a manutenção, assegurando a higiene e a longevidade do aparelho.

É possível cortar vegetais grandes como couve inteira?

Com o cabeçal de lâmina lateral, o equipamento está otimizado para cortar e distribuir até mesmo produtos grandes e inteiros, como a couve. Além disso, a opção de uma broca central com a mesma finalidade.

Quais são as vantagens da saída de produto lateral?

A saída de produto lateral oferece duas vantagens principais: requer menos profundidade na bancada de trabalho e direciona o produto de forma eficaz, evitando salpicos e mantendo a área de trabalho mais organizada.

Que tipo de alimentação elétrica o cortador de legumes utiliza?

O equipamento funciona com alimentação monofásica, o que o torna compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais sem necessidade de adaptações complexas.