

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cutter Emulsionador Industrial - Velocidade Variável 8L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0707.10.014	Modelo:	KE-8V
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
		Dimensões:	286 x 387 x 517 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	KE-8V

Descricao Resumida

Cutter emulsionador industrial de 8L com velocidade variável e tecnologia robusta. Ideal para processar e emulsionar alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cutter Emulsionador — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, cozinhas profissionais e estabelecimentos hoteleiros, este cutter emulsionador profissional facilita a preparação de refeições para 20 a 100 pessoas. A sua capacidade de 8 litros, aliada à tecnologia de velocidade variável, permite emulsionar e processar uma vasta gama de alimentos, desde molhos delicados a pastas espessas. O sistema exclusivo “force control system” garante resultados homogêneos e de alta qualidade em todas as utilizações. A cuba de aço inoxidável é facilmente removível, simplificando a limpeza e manutenção.

Este equipamento integra funcionalidades que otimizam a segurança e a eficiência. O temporizador incluído no painel de comandos permite um controlo preciso do processo, enquanto a tampa com orifício possibilita a adição de líquidos durante o funcionamento sem interromper a operação. A pensar na proteção do utilizador, dispõe de um microinterruptor de segurança que impede o acionamento caso a cuba ou a tampa não estejam devidamente posicionadas, minimizando riscos em ambientes de trabalho intensivo.

Aplicações Profissionais

O cutter industrial é uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha que procure eficiência e versatilidade na preparação de alimentos. Desde a moagem de carne e trituração de vegetais até à confeção de patés e azeitonas, este aparelho assegura uma consistência perfeita. É ideal para a produção de sopas cremosas, purés, molhos emulsionados e recheios, garantindo uma texturização superior. A sua robustez e funcionalidades avançadas tornam-no na escolha preferencial para chefs e profissionais que exigem desempenho e durabilidade.

A sua capacidade de resposta a diferentes tipos de ingredientes, graças à velocidade ajustável, adapta-se às mais variadas receitas e preparações culinárias. É uma solução versátil que poupa tempo e esforço, permitindo que a sua equipa se concentre na criatividade e no empratamento. Este robot de cozinha está preparado para a exigência diária de operações de grande volume, contribuindo para uma maior produtividade e qualidade do produto final no seu estabelecimento.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	8 litros
--------------------	----------

Capacidade da Refeição	20 - 100 refeições
Velocidade	Variável
Motor	Tecnologia Brushless com "force control system"
Cuba	Aço inoxidável, extraível
Segurança	Microinterruptor de segurança
Equipamento Incluído	Lâminas microdentadas e revolvedor "cut&mix"
Dimensões (LPA)	286x387x517 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal de um cutter emulsionador para um restaurante?

A capacidade ideal depende do volume de produção. Este modelo de 8 litros é adequado para estabelecimentos que servem entre 20 a 100 refeições, garantindo eficiência na preparação diária.

É possível adicionar ingredientes líquidos enquanto o equipamento está a funcionar?

Sim, a tampa do cutter emulsionador foi concebida com um orifício específico que permite a adição de líquidos durante o funcionamento, otimizando o processo e a segurança.

O que significa a tecnologia "brushless" e "force control system"?

A tecnologia "brushless" refere-se a um motor sem escovas, que oferece maior durabilidade e eficiência energética. O "force control system" é um sistema exclusivo que assegura um resultado uniforme e de alta qualidade no processamento dos alimentos.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba de aço inoxidável é extraível, o que facilita significativamente a sua limpeza e a manutenção geral do aparelho após cada utilização.

Quais os principais benefícios de um robot de cozinha com velocidade variável?

A velocidade variável permite uma maior precisão no processamento de diferentes tipos de alimentos, desde cortes delicados a emulsões perfeitas, adaptando-se às diversas necessidades culinárias e texturas desejadas.