

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



Hotelequip.pt

Cortador de Legumes Industrial 650 kg/h Trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	MS0706.10.013	Modelo:	CA-41 TR
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	650 kg	Dimensões:	391 x 396 x 652 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	CA-41 TR

Descricao Resumida

Cortador de legumes industrial trifásico de alta capacidade, processando até 650 kg/h.
Essencial para cozinhas profissionais com até 600 refeições.

Descricao Completa

Este robusto cortador de vegetais foi concebido para otimizar a produtividade em cozinhas profissionais e restaurantes de grande volume. Com uma capacidade impressionante de até 650 kg por hora, este equipamento é ideal para estabelecimentos que exigem rapidez e eficiência na preparação de alimentos. A sua construção pensada para o trabalho contínuo garante durabilidade e desempenho consistente, tornando a tarefa de fatiar e cortar legumes mais ágil e menos intensiva em mão de obra.

Cortador de Legumes Industrial — Principais Vantagens

- O disco com lâmina lateral otimiza a distribuição dos produtos na boca de entrada, permitindo cortar e fatiar vegetais inteiros como a couve de forma eficiente e uniforme.
- O design inteligente com saída lateral do produto minimiza a profundidade necessária na bancada de trabalho, otimizando o espaço e evitando salpicos para uma área de trabalho mais limpa.
- A inclusão de um expulsor de alta performance assegura a distribuição de grandes quantidades de produto, maximizando o fluxo de trabalho e reduzindo interrupções.
- O calcador e a tampa são facilmente desmontáveis, facilitando a limpeza e manutenção diária, crucial para os padrões de higiene em cozinhas profissionais.
- A opção de broca central oferece uma funcionalidade adicional para processamento específico, garantindo versatilidade no uso e adaptação a diferentes necessidades culinárias.

Aplicações Profissionais

Pensado para a elevada procura do setor de hotelaria, este fatiador de vegetais adapta-se perfeitamente a restaurantes de grande escala, cantinas, refeitórios e empresas de catering. A sua capacidade de processar até 600 refeições por dia e a compatibilidade com uma vasta gama de legumes tornam-no indispensável na preparação rápida de grandes volumes de ingredientes. Permite uma confeção mais célere e consistente, impactando positivamente a qualidade do serviço e a eficiência operacional.

Características Técnicas

Capacidade Horária	650 kg/h
Fase	Trifásico

Número de Refeições	100 - 600
Tipo de Cabeçal	Grande capacidade com lâmina lateral
Expulsor	Alto
Saída de Produto	Lateral
Acessórios Incluídos	Bloco de motor de 1 velocidade, broca central (opcional)
LPA (mm)	391x396x652

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste equipamento por hora?

Este aparelho consegue processar até 650 kg de legumes por hora, ideal para operações com grande volume de preparação de alimentos.

É adequado para cortar legumes de grande dimensão?

Sim, o cabeçal com lâmina lateral foi projetado para cortar e distribuir produtos inteiros, incluindo vegetais maiores como a couve, com facilidade.

A limpeza do cortador é complicada?

Não, o cortador e a tampa são concebidos para serem facilmente desmontados, permitindo uma limpeza rápida e eficaz de todas as partes em contacto com os alimentos.

Quantas refeições este cortador pode apoiar diariamente?

O equipamento é robusto o suficiente para apoiar a preparação de ingredientes para 100 a 600 refeições, sendo versátil para diferentes volumes de produção.

O tipo de corrente elétrica impacta a instalação?

Sim, sendo trifásico, requer uma instalação elétrica apropriada para esta configuração, garantindo o desempenho máximo e a segurança do equipamento.