

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador de Legumes Elétrico 550W 300Kg/h Linha Istambul

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP300	Modelo:	EMP300
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	300 kg	Dimensões:	295 x 495 x 674 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP300

Descricao Resumida

Cortador de legumes industrial com 550W e produção de 300kg/h. Ideal para cortar, fatiar e ralar vegetais, legumes e frutas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

Este equipamento profissional da linha Istanbul é indispensável para qualquer cozinha que exija eficiência e precisão no corte de vegetais, legumes e frutas. Com um motor potente de 550W e uma capacidade de produção impressionante de 300 kg/hora, permite processar grandes quantidades de alimentos em tempo reduzido, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. O seu design robusto em aço inoxidável e alumínio anodizado garante durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, essenciais para o setor alimentar.

O fatiador de vegetais inclui um disco ajustável para cortes em rodelas de 2 a 8 mm, além de dois discos de 5 e 7 mm para desfiados, proporcionando versatilidade para diversas preparações culinárias. A facilidade na troca dos discos e a simplicidade na limpeza tornam esta máquina uma escolha prática e eficiente para o dia a dia. A operação silenciosa e a proteção contra sobreaquecimento asseguram um ambiente de trabalho mais agradável e seguro para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Dada a sua alta performance e versatilidade, este slicer de legumes é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais. É perfeito para restaurantes com grande volume de serviço, refeitórios que preparam refeições para centenas de pessoas, bem como bares que necessitam de preparar frutas e vegetais frescos para cocktails e outros acompanhamentos. A sua capacidade de agilizar os processos de corte contribui significativamente para o aumento da produtividade e a redução de custos com mão de obra, libertando os seus colaboradores para tarefas de maior valor acrescentado.

Características Técnicas

Característica	Valor
Velocidade do Motor	1400 rpm
Potência	550 W
Tensão	230 V

Característica	Valor
Produção	300 kg/hora
Peso	35 kg
Dimensões (AxFxH)	295x495x674 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos esta máquina é mais adequada?

Esta máquina foi concebida para cortar, fatiar e ralar uma vasta gama de vegetais, legumes e frutas, tornando-a extremamente versátil para as necessidades de uma cozinha profissional.

É fácil trocar os discos de corte?

Sim, o sistema de troca de discos é rápido e intuitivo, permitindo alternar entre diferentes tipos de corte sem complicações e de forma segura.

Que manutenção é necessária para o equipamento?

A manutenção é mínima, focando-se principalmente na limpeza regular após cada utilização para garantir a higiene e a longevidade do equipamento, aproveitando as suas formas arredondadas para uma limpeza fácil.

Este equipamento cumpre as normas de segurança alimentar?

Absolutamente. É fabricado seguindo as diretrizes mais exigentes de higiene e segurança, cumprindo as regulamentações CE e os padrões alimentares europeus e espanhóis.

Qual a durabilidade esperada do cortador de vegetais?

Construído em aço inoxidável e alumínio anodizado, e com proteção contra sobreaquecimento, este cortador de vegetais é projetado para uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo, garantindo um excelente retorno sobre o investimento.