

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cutter Profissional 4.4L - 1 Velocidade

Informacoes do Produto

SKU:	MS0707.10.011	Modelo:	K-41
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
		Dimensões:	252 x 309 x 434 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	K-41

Descricao Resumida

Cutter profissional de 4.4L com 1 velocidade, ideal para cozinhas que processam 10-50 refeições. Corta, tritura, mistura e amassa com segurança e eficiência.

Descricao Completa

Processador de Alimentos — Principais Vantagens

Este robusto processador de alimentos é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade. Foi concebido para otimizar a preparação de uma vasta gama de alimentos, desde picar a amassar, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade com um mínimo de esforço. A caldeira com revolvedores laterais assegura uma mistura homogênea, eliminando a necessidade de intervenção manual, enquanto a tampa transparente com orifício permite adicionar ingredientes em segurança sem interromper o funcionamento.

Com ele, a sua equipa poderá cortar, triturar, misturar e amassar qualquer tipo de alimento de forma rápida e eficaz. A segurança é uma prioridade, incorporando microrruptores de segurança na posição da caldeira e da tampa, protegendo os operadores durante o uso intenso diário. A inclusão de um jogo de lâminas microdentadas reforça a sua adaptabilidade para diversas tarefas culinárias, tornando-o um equipamento indispensável em qualquer cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, este equipamento é perfeito para restaurantes que precisam de preparar grandes volumes de ingredientes rapidamente. Cozinhas de hotelaria, pastelarias e cantinas beneficiarão da sua capacidade de processar até 50 refeições, garantindo a homogeneidade de massas, molhos e recheios. A sua robustez e facilidade de operação tornam-no uma excelente adição para qualquer negócio que procure otimizar a sua linha de produção de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da caldeira	4.4 litros
Desempenho (refeições)	10 - 50
Velocidades	1

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	252x309x434 mm
Material da tampa	Transparente
Funcionalidade	Corta, tritura, mistura, amassa
Segurança	Microrruptores na caldeira e tampa
Acessórios incluídos	Jogo de lâminas microdentadas

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal para o meu negócio?

A capacidade de 4.4 litros é ideal para estabelecimentos que preparam entre 10 a 50 refeições por serviço, como pequenos e médios restaurantes ou cafeterias com produção própria.

É possível adicionar ingredientes durante o funcionamento?

Sim, a tampa transparente possui um orifício que permite a adição segura de ingredientes sem necessidade de parar o equipamento, otimizando o fluxo de trabalho.

Que tipo de alimentos este cutter pode processar?

Este aparelho é versátil e capaz de cortar, triturar, misturar e amassar uma variedade de alimentos, desde vegetais e carnes até massas e molhos, graças às suas lâminas microdentadas.

Como é garantida a homogeneidade dos resultados?

A caldeira integra revolvedores laterais que asseguram uma mistura constante e uniforme, resultando em preparações perfeitamente homogêneas sem intervenção adicional.

Quais as medidas de segurança implementadas?

Para a proteção do utilizador, o cutter está equipado com microrruptores de segurança tanto na posição da caldeira como da tampa, que impedem o funcionamento caso não estejam corretamente encaixados.