

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador Manual de Batatas Fritas 10x10mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0706.10.001	Modelo:	CF-5
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
		Dimensões:	280 x 512 x 735 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	CF-5

Descricao Resumida

Cortador manual para batatas fritas e vegetais, com grelha de 10x10 mm. Corpo em liga leve inoxidável para cortes consistentes e sem desperdício.

Descricao Completa

Cortador de Batatas Fritas — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a precisão deste fatiador manual, ideal para preparar batatas fritas frescas com um corte uniforme de 10x10 mm. Apresentando uma construção robusta em liga leve inoxidável, este equipamento garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em qualquer ambiente de cozinha profissional. A facilidade de utilização é complementada pela grelha que permite uma operação sem esforço, minimizando o desperdício.

O design inteligente incorpora molas compensadoras de alta flexibilidade, que facilitam a elevação da prensa-expulsora, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo a fadiga do utilizador. A qualidade dos materiais, incluindo o comando e os parafusos em aço inoxidável, assegura um desempenho fiável e uma longevidade excepcional para as exigências diárias. É a solução perfeita para acelerar a sua produtividade e garantir a consistência das suas preparações.

Aplicações Profissionais

Este cortador é indispensável em cozinhas de restaurantes, snack-bares, food trucks e qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar a preparação de batatas fritas, legumes ou outros alimentos com corte em palitos. A sua capacidade de produzir cortes limpos e consistentes é um diferencial importante para a apresentação dos pratos e a satisfação do cliente. É uma ferramenta prática para cozinhas de alta demanda, onde a rapidez e a qualidade são prioritárias.

Características Técnicas

Corte	10x10 mm
Material do Corpo	Liga leve inoxidável
Material do Comando e Parafusos	Aço inoxidável
Molas	Tipo compensadores muito flexíveis
Grelha Incluída	10x10 mm
Dimensões (LPA)	280x512x735 mm

Perguntas Frequentes

Este cortador é adequado para outros vegetais além de batatas?

Sim, este cortador é versátil e pode ser utilizado para fatiar uma variedade de vegetais, como cenouras, pepinos ou abobrinhas, desde que as suas dimensões se adequem à grelha, garantindo cortes uniformes para diversas preparações culinárias.

A grelha de corte pode ser facilmente substituída por outras dimensões?

A informação fornecida indica que inclui uma grelha de 10x10 mm. Para saber sobre a substituição por outras dimensões, será necessário consultar o fabricante ou o manual específico do produto, pois essa funcionalidade pode variar.

Como o equipamento garante um corte limpo e sem desperdícios?

O corte limpo e uniforme é assegurado pela alta qualidade dos materiais da grelha e pela precisão da prensa. As molas flexíveis ajudam a impulsionar o produto através da grelha de forma eficiente, minimizando o desperdício e otimizando o aproveitamento dos alimentos.

É fácil de limpar e manter este cortador manual?

Graças ao seu corpo em liga leve inoxidável e aos parafusos em aço inoxidável, este aparelho é fácil de higienizar. A grelha, por ser completamente livre, permite uma limpeza cómoda e eficiente, cumprindo assim os requisitos de higiene em cozinhas profissionais.

Onde posso adquirir os contentores compatíveis para este cortador?

O produto não inclui o contentor, mencionando que o máximo compatível é GN1/1 com altura de 150 mm. Estes contentores são largamente disponíveis em lojas de equipamentos para restauração ou online, sugerimos que procure por "Contentor Gastronorm GN1/1".