

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Escorredor de Legumes Industrial Eléctrico 12kg - 900 rpm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1000710	Modelo:	1000710
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000688

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000688
Modelo	1000710

Descricao Resumida

Escorredor de legumes industrial elétrico de alta eficiência com capacidade de 12 kg por ciclo e velocidade de 900 rpm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Escorredor de Legumes Industrial — Principais Vantagens

Desenvolvido para uso intensivo em cozinhas profissionais, este escorredor (centrífuga de saladas) garante uma secagem eficiente de todo o tipo de legumes e verduras. Com uma capacidade de 12 kg por ciclo e uma velocidade de 900 rpm, a sua produtividade é incomparável, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a qualidade final dos alimentos.

A robustez e fiabilidade são características intrínsecas deste equipamento. Equipado com um motor trifásico e um variador eletrónico de grande durabilidade, a ligação à rede é feita de forma prática através de uma tomada monofásica. O corpo e o cesto escorredor, fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantem uma higiene superior e uma resistência ao uso diário.

As prestações avançadas, controladas por um quadro de comandos eletrónico intuitivo, permitem a seleção de ciclos de secagem específicos, adaptando-se às necessidades de cada tipo de produto. A segurança é primordial, com uma tampa elevável resistente, amortecedor e sistema de segurança integrado.

Aplicações

Este escorredor industrial é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de processar grandes quantidades de legumes e verduras de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de até 720 kg/hora torna-o indispensável para otimizar a preparação de saladas e outros pratos que exijam legumes secos.

Graças ao sistema Vibration Control System, que otimiza a distribuição da carga, e ao travão de motor para paragens suaves, este equipamento é adequado para ambientes onde a estabilidade e a durabilidade são cruciais. As rodas com travão facilitam a mobilidade e o posicionamento seguro em qualquer espaço de trabalho.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade de carga por ciclo	12 kg
Capacidade por ciclo (alface)	10-15 unidades
Produção horária	Até 720 kg
Temporizador	60-180 segundos (1-3 minutos)
Velocidades	2 (350 rpm e 900 rpm)
Velocidade do motor	900 rpm
Potência Total	550 W
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / Monofásica
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões do cesto (Ø x Altura)	372 mm x 465 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	540 mm x 750 mm x 815 mm
Peso líquido	52 kg