

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cortador Manual de Batatas Fritas 8x8mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1020060	<b>Modelo:</b>	1020060
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561000619

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561000619
<b>Modelo</b>	1020060

### Descricao Resumida

Cortador manual profissional 8x8mm, ideal para batatas fritas. Produz 100-150 kg/h.  
Construção robusta em aço inoxidável e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Cortador Manual de Batatas Fritas — Principais Vantagens

Este cortador (slicer) foi concebido para um corte preciso e eficiente, garantindo que cada porção de batata frita seja limpa e uniforme, sem desperdícios. A sua robustez e facilidade de operação fazem dele uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional, otimizando o processo de preparação e garantindo um produto final de alta qualidade.

Equipado com jogos de grelha-prensa (8, 10 ou 12 mm) substituíveis, oferece versatilidade para diversas espessuras de corte. A alavanca alongada permite uma operação com mínimo esforço, maximizando o rendimento e a produtividade no seu estabelecimento. A leveza e resistência do seu corpo em liga de aço inoxidável asseguram uma longa durabilidade e um desempenho constante, mesmo em ambientes de uso intensivo.

Para garantir a máxima segurança e higiene, este equipamento possui molas na parte traseira que facilitam a elevação da prensa-expulsor e é homologado pela NSF International, um selo de garantia para a indústria de foodservice. A sua estrutura simplificada e superfícies lisas tornam a limpeza extremamente fácil, contribuindo para manter elevados padrões de higiene na sua cozinha.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, bares, hotéis, cafeterias e cozinhas industriais, este cortador manual é perfeito para estabelecimentos que necessitam de preparar grandes volumes de batatas fritas, legumes ou frutas de forma rápida e homogênea. A sua capacidade de produção de 100 kg a 150 kg por hora, combinada com a facilidade de manuseamento, torna-o adequado para operações de alta demanda onde a eficiência e a qualidade do corte são cruciais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Produção	100 kg - 150 kg/hora
Largura	280 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Profundidade</b>	512 mm
<b>Altura</b>	735 mm
<b>Peso Líquido</b>	4 kg
<b>Material do Corpo</b>	Liga de Aço Inoxidável
<b>Material da Alavanca e Parafusos</b>	Aço Inoxidável
<b>Acessórios Incluídos</b>	Jogo de grelha-prensa 8x8 mm
<b>Características Adicionais</b>	Pés com ventosas para fixação, molas para elevação do expulsor, homologado por NSF International