

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortador Manual de Batatas Fritas 10x10mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1020061	Modelo:	1020061
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000015

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000015
Modelo	1020061

Descricao Resumida

Cortador manual de batatas fritas profissional, corte 10x10mm. Produção até 150 kg/h. Robusto, em aço inoxidável, ideal para HORECA.

Descricao Completa

Cortador Manual de Batatas Fritas 10x10mm — Principais Vantagens

Este equipamento profissional, também conhecido como máquina de cortar batatas ou fiambreira de legumes, foi concebido para oferecer um corte preciso e eficiente em ambientes de grande volume como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. A sua engenharia avançada garante que cada corte seja limpo e uniforme, maximizando o aproveitamento dos alimentos e minimizando o desperdício.

A estrutura robusta em liga de aço inoxidável confere durabilidade excepcional e resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo. A facilidade de limpeza e a conformidade com as normas NSF International sublinham o compromisso com a higiene e segurança alimentar, características essenciais no setor HORECA.

Com jogos de grelha-prensa substituíveis, a versatilidade deste cortador é notável, adaptando-se a diversas necessidades de corte (8 mm, 10 mm ou 12 mm). A alavanca alongada foi ergonomicamente desenhada para otimizar o desempenho com o mínimo esforço físico, aumentando a produtividade e o conforto do operador.

Aplicações

Ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que requerem um corte rápido e uniforme de batatas, legumes e frutas. A sua capacidade de produção de até 150 kg/hora torna-o perfeito para estabelecimentos com elevado volume de serviço, onde a eficiência e a padronização são cruciais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção hora	100 kg - 150 kg
Dimensão de corte (padrão)	10 x 10 mm

Característica	Detalhe
Dimensão (Largura)	280 mm
Dimensão (Profundidade)	512 mm
Dimensão (Altura)	735 mm
Peso líquido	4 kg
Material do corpo	Liga de aço inoxidável
Material da alavanca e parafusos	Aço inoxidável
Pés	Equipados com ventosas
Certificação	NSF International