

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 de Batatas Manuais 12x12mm com grelha de corte substituível

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | SM1020062 | Modelo: | 1020062 |
| Marca: | Sammic | EAN: | 8435561000626 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Sammic |
| EAN | 8435561000626 |
| Modelo | 1020062 |

Descricao Resumida

Cortador manual robusto para batatas e vegetais (12x12mm), corpo em aço inoxidável.
Produção de 100-150 kg/h. Ideal para Horeca.

Descricao Completa

Cortador de Batatas Manuais — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para cozinhas profissionais que exigem precisão e durabilidade. Garante um corte limpo e uniforme, otimizando o processo de preparação e minimizando o desperdício de matérias-primas. A sua construção em liga de aço inoxidável confere-lhe uma resistência superior e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, com a possibilidade de trocar os jogos de grelha-prensa para obter diferentes espessuras de corte (8, 10 ou 12 mm), adequando-se a diversas necessidades culinárias. O design ergonómico da alavanca alongada permite um manuseamento confortável e um rendimento ótimo com o mínimo esforço físico.

Este cortador (também conhecido como descascador de batatas manual ou fatiador) é ideal para restaurantes, bares e estabelecimentos de hotelaria que procuram um desempenho consistente e uma elevada eficiência. A facilidade de limpeza e a homologação pela NSF International asseguram os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, cafetarias, bares, hotéis e cozinhas industriais que exigem grande volume de produção de batatas fritas ou outros vegetais em cubos. A sua performance robusta é ideal para operações de ritmo acelerado, assegurando consistência na preparação dos alimentos.

Adequado para uso em áreas de preparação de alimentos onde a segurança alimentar e a higiene são prioritárias, graças à sua construção em aço inoxidável e facilidade de limpeza. A sua fixação por ventosas garante estabilidade na superfície de trabalho, tornando-o um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------|-----------------|
| Produção horária | 100 kg - 150 kg |

| Característica | Detalhe |
|---|---|
| Dimensão de corte padrão | 12 x 12 mm |
| Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura) | 280 x 512 x 735 mm |
| Peso líquido | 4 kg |
| Material do corpo | Liga de aço inoxidável |
| Material da alavanca e parafusos | Aço inoxidável |
| Recursos de segurança | Pés com ventosas de fixação, molas para prensa-expulsor |
| Certificação | NSF International |
| Grelhas de corte substituíveis | 8, 10 ou 12 mm (jogos opcionais) |