

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



Hotelequip.pt

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)