

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Jogo Grelha-Prensa para Preparação Dinâmica 10x10 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1020070	Modelo:	1020070
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000640

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000640
Modelo	1020070

Descricao Resumida

Jogo grelha-prensa de 10x10 mm para corte dinâmico em cozinhas profissionais. Garante precisão e uniformidade no corte, otimizando a produtividade.

Descricao Completa

Jogo Grelha-Prensa 10x10 mm — Principais Vantagens

O jogo grelha-prensa 10x10 mm é um acessório essencial para otimizar o processo de preparação de alimentos em cozinhas profissionais. Projetado para oferecer versatilidade e precisão, permite obter cortes uniformes e ágeis, fundamentais para a padronização das porções e a maximização da eficiência na cozinha. Este sistema (também conhecido como "rede de corte" ou "grade de pressão") é ideal para o uso intensivo em ambientes B2B, assegurando um desempenho fiável e consistente.

A sua robustez e facilidade de substituição fazem deste módulo um investimento inteligente para estabelecimentos que procuram flexibilidade operacional. Com este jogo de grelha-prensa, os chefs podem personalizar o tamanho dos cortes, adaptando-se a diversas receitas e apresentações, desde batatas fritas a vegetais para saladas ou guarnições. A qualidade do corte impacta diretamente a apresentação final do prato, elevando a experiência do cliente.

A instalação e manutenção são simplificadas, minimizando o tempo de inatividade do equipamento. O design foca-se na segurança e na higiene, características cruciais para qualquer operação alimentar. Garante um manuseio ergonómico, protegendo os operadores e facilitando a limpeza diária.

Aplicações

Este jogo grelha-prensa é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA e hotelaria. É indispensável em restaurantes, hotéis e bares, onde a preparação de grandes volumes de alimentos exige precisão e rapidez. Ideal para a produção de batatas fritas, cubos de vegetais para saladas ou sopas, e até mesmo cortes específicos para guarnições gourmet.

Em cozinhas industriais e refeitórios, otimiza o fluxo de trabalho e garante a uniformidade dos produtos, um fator chave na manutenção da qualidade e na redução do desperdício. Também é uma ferramenta valiosa para empresas de catering, que necessitam de flexibilidade para adaptar os cortes às exigências de cada evento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensão do corte	10 x 10 mm
Compatibilidade	Máquinas de corte dinâmico com encaixe para grelhas-prensa
Material	Aço inoxidável de alta resistência
Manutenção	Limpeza e substituição fáceis