

# 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



Hotelequip.pt

## Jogo Grelha-Prensa para Preparação Dinâmica 10x10 mm

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | SM1020070 | <b>Modelo:</b> | 1020070       |
| <b>Marca:</b> | Sammic    | <b>EAN:</b>    | 8435561000640 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Sammic        |
| <b>EAN</b>    | 8435561000640 |
| <b>Modelo</b> | 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

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