

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cortador Eléctrico Industrial 350kg/h – CA-2V 230V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1050962	<b>Modelo:</b>	1050962
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561003603

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561003603
<b>Modelo</b>	1050962

### Descricao Resumida

Cortador elétrico industrial compacto para processamento de alimentos, com produção de 350 kg/h e motor de 1100W. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

### Cortador Elétrico Industrial – Principais Vantagens

Maximize a eficiência e a qualidade do corte na sua cozinha profissional com este cortador elétrico (ou slicer/ralador), projetado para um desempenho superior em ambientes de restauração e hotelaria. Equipado com tecnologia “brushless”, garante um motor potente e altamente eficiente que mantém o torque em todas as velocidades, mesmo sob cargas elevadas. O exclusivo “Force Control System” assegura um resultado uniforme e de alta qualidade, otimizando o processo de corte e fornecendo um aviso sonoro quando o motor excede a força predefinida.

Este equipamento destaca-se pelo seu design leve e compacto, pesando menos e ocupando um espaço reduzido na área de trabalho. A sua construção robusta em materiais alimentares de alta qualidade, aliados à estanquidade melhorada sem necessidade de ventilação, prolonga a vida útil do aparelho e contribui para um ambiente de trabalho mais silencioso e agradável. A manutenção é simplificada, com pisador e tampa facilmente desmontáveis para limpeza, e discos de aço inoxidável aptos para máquina de lavar loiça.

### Aplicações

Ideal para cozinhas industriais, restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de processar grandes quantidades de alimentos rapidamente e com precisão. A capacidade de produzir até 350 kg por hora torna-o perfeito para padronizar cortes de legumes, frutas e outros produtos, otimizando a preparação de saladas, acompanhamentos e ingredientes para pratos complexos. A versatilidade para adicionar a função de cutter, utilizando o caldeiro com lâminas, expande as suas capacidades para uma gama ainda maior de preparações.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção horária	350 kg
Dimensões da boca (cortadora)	89 cm <sup>2</sup>

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Diâmetro do disco</b>	180 mm
<b>Velocidade da cortadora</b>	300 rpm – 1000 rpm
<b>Potência Total</b>	1100 W
<b>Alimentação elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (6.5 A)
<b>Largura</b>	378 mm
<b>Profundidade</b>	309 mm
<b>Altura</b>	533 mm
<b>Peso líquido</b>	12.9 kg