

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cortadora de Legumes Elétrica CA-31 400V para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1050701	<b>Modelo:</b>	1050701
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561000855

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561000855
<b>Modelo</b>	1050701

### Descricao Resumida

Cortadora de legumes elétrica para uso profissional em hotelaria. Produção até 450kg/h com motor de 550W. Permite mais de 70 tipos de cortes. Construção robusta em aço inoxidável.

## Descrição Completa

### Cortadora de Legumes Elétrica — Principais Vantagens

A nossa cortadora de legumes elétrica (também conhecida como slicer de vegetais profissional) representa a solução ideal para otimizar o processo de preparação de alimentos em cozinhas de alta exigência. Com ajustes de grande precisão, garante um corte uniforme e de qualidade superior, essencial para a apresentação e consistência dos seus pratos. A capacidade de produzir até 450 kg de produto por hora eleva significativamente a eficiência operacional.

Construída integralmente em aço inoxidável e materiais alimentares de alta qualidade, esta máquina assegura uma durabilidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene. O motor assíncrono de grande potência garante um desempenho robusto e contínuo, mesmo sob uso intensivo. O seu design ergonómico permite que o corte seja realizado num único movimento, reduzindo o esforço e aumentando a produtividade da sua equipa.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, podendo ser equipada com uma vasta gama de discos e grelhas, que, combinados, oferecem mais de 70 tipos de cortes e ralados. Esta adaptabilidade torna-a indispensável para qualquer tipo de preparação, desde saladas a pratos elaborados. A saída do produto pela lateral otimiza o espaço de trabalho e previne salpicos, contribuindo para um ambiente de cozinha mais organizado e seguro.

### Aplicações

Este equipamento foi concebido para responder às necessidades de diversos estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria. É ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, hospitais e cozinhas industriais que exigem alta capacidade de produção diária e precisão nos cortes. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na perfeita para ambientes onde a higiene e a eficiência são prioritárias, processando grandes volumes de legumes de forma rápida e consistente.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Produção horária</b>	150 kg - 450 kg
<b>Dimensões da boca (cortadora)</b>	136 cm <sup>2</sup>
<b>Diâmetro do disco</b>	205 mm
<b>Velocidade do motor</b>	365 rpm
<b>Potência total</b>	550 W
<b>Alimentação elétrica</b>	400 V / 50 Hz / 3N~ (1.2 A)
<b>Conexão elétrica</b>	3P+N+G
<b>Nível de ruído (1 m)</b>	<70 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)
<b>Largura</b>	389 mm
<b>Profundidade</b>	405 mm
<b>Altura</b>	544 mm
<b>Peso líquido</b>	21 kg