

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortador de Legumes Elétrico 150-450 kg/h, Disco 205 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050700	Modelo:	1050700
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000848

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000848
Modelo	1050700

Descricao Resumida

Cortador de legumes elétrico profissional com capacidade de 150-450 kg/h e disco de 205 mm. Ideal para uso intensivo em hotelaria e restauração com máxima precisão e higiene.

Descrição Completa

Cortador de Legumes Elétrico — Principais Vantagens

Este cortador de legumes elétrico, também conhecido como fatiador profissional ou slicer, foi concebido para oferecer um desempenho excepcional em cozinhas com elevada demanda. Garante cortes uniformes e de excelente qualidade, essenciais para a apresentação e sabor dos seus pratos. A precisão dos ajustes permite adaptar-se a uma vasta gama de texturas e espessuras.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, com a possibilidade de utilizar uma ampla gama de discos e grelhas de corte de alta qualidade. Esta flexibilidade permite obter mais de 70 tipos diferentes de cortes e ralados, maximizando a criatividade na sua cozinha e otimizando o processo de preparação dos alimentos.

Construído para durar, este equipamento industrial integra materiais de alta qualidade e aptos para o contacto alimentar, como aço inoxidável no bloco motor e alumínio alimentar no cabeçal. A durabilidade e resistência à corrosão são garantidas, mesmo em ambientes de utilização intensiva, prolongando a vida útil do aparelho e assegurando um investimento rentável.

A segurança e higiene são prioritárias, cumprindo os rigorosos padrões da NSF International. O design ergonómico facilita a operação e a limpeza, com componentes facilmente desmontáveis. O sistema de saída lateral otimiza o espaço na bancada e previne salpicos, tornando o trabalho mais eficiente e higiénico.

Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e outras unidades HORECA que necessitem de processar grandes volumes de legumes de forma rápida e eficiente. Perfeito para a preparação de saladas, guarnições, bases para sopas e pratos que exijam cortes precisos e consistentes.

A sua robustez e capacidade de produção (até 450 kg/h) tornam-no indispensável em cozinhas industriais e estabelecimentos com alta rotatividade, onde a agilidade e a qualidade do corte são fatores críticos para a otimização dos processos e a satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção horária	150 - 450 kg/h
Dimensões da boca (cortadora)	136 cm ²
Diâmetro do disco	205 mm
Velocidade do motor	365 rpm
Potência total	550 W
Alimentação elétrica	230 V / 50 Hz / 1~ (5.2 A)
Ficha	EU (SCHUKO 2P+G)
Nível de ruído (1 metro)	<70 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	389 x 405 x 544 mm
Peso líquido	21 kg