

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cortador Industrial de Legumes e Vegetais CA-41, 550W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1050721	<b>Modelo:</b>	1050721
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561000879

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561000879
<b>Modelo</b>	1050721

### Descricao Resumida

Cortador industrial de legumes com produção de 200 a 650 kg/h. Equipamento robusto e preciso, ideal para cozinhas profissionais. Motor de 550W e 365 rpm.

## Descricao Completa

### Cortador Industrial de Legumes CA-41 — Principais Vantagens

O cortador industrial de legumes (ou robot de cozinha) CA-41, com a sua potência e precisão, é uma solução robusta para estabelecimentos de hotelaria e restauração com exigências produtivas elevadas. Projetado para garantir cortes uniformes e de excelente qualidade, este equipamento assegura uma eficiência inigualável na preparação de uma vasta gama de ingredientes, otimizando o tempo e os recursos da sua cozinha.

Construído para durar, este cortador profissional incorpora aço inoxidável no bloco do motor e alumínio alimentar no cabeçal, garantindo a máxima higiene e durabilidade. O seu motor assíncrono de elevada potência proporciona um desempenho consistente e fiável, mesmo nas condições mais exigentes, contribuindo para a longevidade do investimento.

A pensar na comodidade do utilizador, o design ergonómico do CA-41, juntamente com a saída lateral do produto, reduz a profundidade necessária na bancada de trabalho e previne salpicos, mantendo a área limpa e organizada. O painel de comandos eletrónico intuitivo simplifica a operação, tornando-o acessível a toda a equipa.

Equipado com sistemas de segurança combinados – cabeçal, tampa e corte de corrente – este equipamento é certificado pela NSF Internacional, assegurando o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene, limpeza e contacto alimentar. Cada unidade é 100% testada para garantir fiabilidade e tranquilidade na sua operação.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, cozinhas industriais, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento Horeca que necessite de processar grandes quantidades de legumes e vegetais. A sua versatilidade, permitida pela ampla gama de discos e grelhas, torna-o indispensável na preparação de saladas, guarnições, sopas e outros pratos que exijam diferentes tipos de corte e ralagem.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Produção por hora</b>	200 kg a 650 kg
<b>Dimensões da boca (cortadora)</b>	286 cm <sup>2</sup>
<b>Diâmetro do disco</b>	205 mm
<b>Velocidade do motor</b>	365 rpm
<b>Potência</b>	550 W
<b>Alimentação elétrica</b>	400 V / 50 Hz / 3N~ (1.5 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>	391 mm
<b>Profundidade</b>	396 mm
<b>Altura</b>	652 mm
<b>Peso líquido</b>	23.5 kg