

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortador de Legumes Elétrico 1500W para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050784	Modelo:	1050784
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000824

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000824
Modelo	1050784

Descricao Resumida

Cortador de legumes elétrico 1500W para hotelaria. Produção de 500 kg/h. Operação silenciosa e corte preciso com Force Control System.

Descricao Completa

Cortador de Legumes Elétrico — Principais Vantagens

Este cortador de legumes elétrico, também conhecido como robot de cozinha multifunções, redefine a eficiência na preparação de alimentos em ambientes de elevada exigência. Equipado com um motor "brushless" de 1500W, este equipamento garante um desempenho superior, mantendo um torque constante em toda a gama de velocidades. Esta característica assegura cortes precisos e uniformes, essenciais para a padronização e qualidade dos pratos em qualquer cozinha profissional.

A tecnologia "force control system" proporciona um controlo excepcional sobre o processo de corte, emitindo um aviso sonoro quando a força predefinida é excedida. Este sistema inovador não só otimiza o corte de cada produto, como também reduz o esforço do operador e prolonga a vida útil do equipamento. O design leve e compacto otimiza o espaço na bancada de trabalho, fundamental em cozinhas com área limitada.

Construído com materiais de alta qualidade, este cortador assegura durabilidade e higiene. O bloco do motor é em aço inoxidável e o cabeçal em alumínio alimentar, garantindo a conformidade com as normas mais rigorosas de segurança alimentar. A sua estanqueidade melhorada elimina a necessidade de ventilação, contribuindo para um ambiente de trabalho mais silencioso e limpo.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de agilizar o processo de corte de legumes, frutas e outros produtos alimentares. A capacidade de produzir até 500 kg por hora e a versatilidade de mais de 70 tipos de corte e ralados diferentes, através da combinação de discos e grelhas, tornam este equipamento indispensável para a otimização da produtividade e diversificação do menu. Perfeito para estabelecimentos que visam a consistência e a excelência no pré-preparo de ingredientes frescos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção horária	500 kg

Característica	Detalhe
Dimensões da boca (cortadora)	136 cm ²
Diâmetro do disco	205 mm
Velocidade da cortadora	300 rpm - 1000 rpm
Potência Total	1500 W
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (10 A)
Ficha	EU (SCHUKO 2P+G)
Largura	391 mm
Profundidade	409 mm
Altura	552 mm
Peso líquido	24 kg