

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador e Cutter Industrial Eléctrico CK-24V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050922	Modelo:	1050922
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003580

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003580
Modelo	1050922

Descricao Resumida

Cortador e cutter industrial elétrico 230V, ideal para hotelaria. Produção de 50-350 kg/h (cortadora) e 4.4L (cutter). Tecnologia brushless para máxima eficiência.

Descricao Completa

Cortador e Cutter Industrial Elétrico — Principais Vantagens

O Cortador e Cutter Industrial Elétrico CK-24V é uma solução profissional que combina duas funções essenciais para a restauração e hotelaria. Equipado com tecnologia 'brushless', este aparelho oferece um desempenho potente e altamente eficiente, mantendo o torque em todas as velocidades para garantir resultados consistentes e de elevada qualidade, seja a cortar legumes ou a triturar ingredientes.

Com o exclusivo "Force Control System", que alerta sonoramente quando a força predefinida é excedida, garante-se uma padronização do corte e trituração, otimizando o processo e reduzindo desperdícios. A sua construção robusta em materiais alimentares de alta qualidade e design leve e compacto não só otimiza o espaço na cozinha, como também assegura durabilidade e facilidade de manuseamento, incluindo uma saída lateral para o produto que minimiza salpicos e simplifica a operação.

Além da potência e precisão, este equipamento foi concebido a pensar na comodidade e segurança do utilizador. Com um painel de comandos intuitivo, temporizador incorporado e sistemas de segurança combinados, a operação é simplificada e controlada. A manutenção é igualmente prática, com peças facilmente desmontáveis e compatíveis com máquina de lavar louça, garantindo uma higiene impecável certificada pela NSF Internacional.

Aplicações

Este cortador e cutter (picador) é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e bares. É perfeito para preparar grandes volumes de legumes para saladas, guarnições ou sopas, bem como para triturar carnes, frutos secos ou preparar bases para molhos e pastas com texturas homogêneas e perfeitas.

A sua versatilidade permite realizar mais de 35 tipos de cortes e ralados diferentes através da combinação de discos e grelhas, tornando-o indispensável para cozinhas que necessitam de adaptabilidade e eficiência na preparação de alimentos, garantindo um resultado uniforme em todas as operações.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	1100 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (6.5 A)
Produção Hora (Cortadora)	50 kg - 350 kg
Dimensões Boca (Cortadora)	89 cm ²
Diâmetro de Disco	180 mm
Velocidade Cortadora	5 (300 rpm - 1000 rpm)
Dimensões Exteriores (Cortadora)	378 mm x 309 mm x 533 mm
Peso Líquido (Cortadora)	12.9 kg
Capacidade do Caldeiro (Cutter)	4.4 l
Velocidades Cutter	10 (300 rpm - 3000 rpm)
Dimensões Exteriores (Cutter)	252 mm x 309 mm x 434 mm
Peso Líquido (Cutter)	11.9 kg