

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortadora e Cutter de Cozinha Industrial CK-35V – 5.5 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050752	Modelo:	1050752
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001234

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001234
Modelo	1050752

Descricao Resumida

Cortadora e cutter profissional de 1500W com caldeiro de 5.5 litros. Ideal para hotelaria, oferece 70 tipos de corte e triturações precisas com controlo de força.

Descricao Completa

Cortadora e Cutter Profissional CK-35V — Principais Vantagens

Equipamento de excelência para cozinhas profissionais, este combinador de cortadora e cutter (também conhecido como processador de alimentos ou triturador industrial) foi concebido para otimizar o seu trabalho. Graças à sua tecnologia "brushless", os motores são potentes, eficientes e mantêm o torque ideal em todas as velocidades, garantindo máxima precisão e um resultado homogéneo em cada utilização. O seu design leve e compacto não só poupa espaço na bancada, como oferece uma estanquidade superior, resultando num ambiente de trabalho mais silencioso e agradável, uma característica valorizada em hotéis, restaurantes e pastelarias.

A função de cortadora destaca-se pela sua precisão inigualável, permitindo obter mais de 70 tipos de cortes e ralados diferentes através de uma vasta gama de discos e grelhas opcionais. O exclusivo "Force Control System" assegura um corte perfeito e padronizado, emitindo um aviso sonoro quando o motor excede a força predefinida. No modo cutter, a eficiência é elevada, com capacidade de programação por tempo, função reverse para misturar e programas parametrizáveis para alcançar a textura desejada em segundos, desde densa a fina, incluindo a função PrecisePulse.

Construída para durar, esta máquina é fabricada em aço inoxidável e materiais alimentares de alta qualidade, garantindo robustez e higiene. A manutenção, segurança e limpeza são simplificadas, com componentes facilmente desmontáveis e uma combinação de sistemas de segurança que protegem o utilizador e prolongam a vida útil do equipamento. Certificada pela NSF Internacional, cumpre com as mais elevadas normas de higiene, sendo ideal para qualquer ambiente HORECA que exija fiabilidade e desempenho.

Aplicações

Esta solução versátil é indispensável em cozinhas de restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e refeitórios industriais, onde a eficiência e a padronização são cruciais. A sua capacidade de processar grandes volumes de alimentos rapidamente, seja a cortar legumes para saladas ou a emulsionar molhos e patés, torna-o um aliado valioso para chefes de cozinha e equipas de produção. Também é ideal para pastelarias e padarias que necessitam de preparar massas e recheios com texturas precisas.

É particularmente útil para estabelecimentos com exigências de preparação de alimentos diversos, onde um único equipamento pode desempenhar múltiplas funções, otimizando o espaço e o investimento. A facilidade de limpeza e a conformidade com normas de segurança alimentar fazem dela a escolha perfeita para ambientes com rigorosos requisitos de higiene.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	1500 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (10 A)
Ficha Elétrica	EU (SCHUKO 2P+G)
Produção Hora (cortadora)	100 kg - 450 kg
Dimensões da Boca (cortadora)	136 cm ²
Diâmetro do Disco	205 mm
Velocidade (cortadora)	300 rpm - 1000 rpm
Dimensões Externas (cortadora)	391 mm x 409 mm x 552 mm
Peso Líquido (cortadora)	24 kg
Capacidade do Caldeiro (cutter)	5.5 Litros
Velocidades (cutter)	300 rpm - 3000 rpm
Dimensões Externas (cutter)	286 mm x 387 mm x 487 mm
Peso Líquido (cutter)	18 kg
Nível de Ruído (1 m)	<70 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)