

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Cortadora-Cutter CK-45V Elétrica 5,5L para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1050769	<b>Modelo:</b>	1050769
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001258

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001258
<b>Modelo</b>	1050769

### Descricao Resumida

Cortadora-cutter elétrica 230V com 5,5L de capacidade e 1500W, ideal para uso profissional em hotelaria e restauração. Design compacto e eficiente.

## Descricao Completa

### Cortadora-Cutter Profissional CK-45V — Principais Vantagens

A Cortadora-Cutter CK-45V é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficiência. Equipada com tecnologia "brushless", esta máquina (também conhecida como processador de alimentos ou triturador industrial) garante motores potentes e eficientes, mantendo o torque em toda a gama de velocidades, o que se traduz em máxima produtividade e consistência nos resultados.

O inovador "Force Control System" assegura um corte uniforme e de qualidade superior, emitindo um aviso sonoro caso o motor exceda a força predefinida, protegendo o equipamento e garantindo a padronização dos seus pratos. O seu design leve e compacto otimiza o espaço na sua bancada de trabalho, enquanto a estanqueidade melhorada, sem necessidade de ventilação, contribui para um ambiente mais higiénico e com menor ruído operacional.

Com programas parametrizáveis, é possível obter texturas diversas de forma rápida e padronizada, desde densas a finas, com a função "PrecisePulse" para controlo de impulsos. A construção em aço inoxidável e materiais alimentares de alta qualidade, como o bloco do motor e o cabeçal de alumínio, garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais rigorosas.

### Aplicações

Este equipamento polivalente é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria. Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam de processar grandes volumes de alimentos com precisão, seja para cortar legumes em diferentes formatos ou para emulsionar molhos e patés. A funcionalidade de cortadora permite a preparação de ingredientes para saladas, guarnições ou bases culinárias, enquanto a função cutter é essencial para pestos, patés, manteigas compostas, cremes e outras preparações de textura fina.

É também uma ferramenta indispensável para pastelarias e padarias, onde a precisão no corte e a capacidade de misturar ingredientes são cruciais para a consistência e qualidade dos produtos finais. A sua versatilidade permite adaptação a qualquer tipo de cozinha que procure otimizar processos e garantir a excelência nos pratos servidos.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	1500 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (10 A)
Ficha	EU (SCHUKO 2P+G)
Produção como Cortadora	200 kg - 650 kg por hora
Dimensões da Boca (Cortadora)	286 cm <sup>2</sup>
Diâmetro do Disco	205 mm
Velocidade da Cortadora	300 rpm - 1000 rpm
Dimensões Exteriores (Cortadora)	391 mm x 400 mm x 652 mm
Peso Líquido (Cortadora)	27 kg
Capacidade do Caldeiro (Cutter)	5.5 l
Velocidades do Cutter	300 rpm - 3000 rpm
Dimensões Exteriores (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)