

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortadora-Cutter Industrial 8 Litros 230V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050821	Modelo:	1050821
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001265

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001265
Modelo	1050821

Descricao Resumida

Cortadora-cutter industrial 1500W com caldeiro de 8 litros. Várias velocidades para corte e trituração. Ideal para HORECA, garante eficiência e resultados de excelência.

Descricao Completa

Cortadora-Cutter Industrial – Principais Vantagens

Este equipamento multifuncional de alto desempenho, que atua como cortadora e cutter (emulsionadora/trituradora), é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficiência. Equipado com tecnologia “brushless”, oferece motores potentes e um consumo energético otimizado, mantendo o torque uniforme em todas as velocidades, essencial para a preparação de alimentos em estabelecimentos HORECA.

O exclusivo sistema “Force Control System” assegura resultados consistentemente excelentes, tanto no corte como na mistura de ingredientes, com um aviso sonoro para otimizar a força. A sua construção em aço inoxidável e materiais de qualidade alimentar garante durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, como a certificação NSF Internacional.

Com um design ergonómico, leve e compacto, este equipamento integra um painel de comandos intuitivo que simplifica a operação e a monitorização. A melhoria da estanqueidade, aliada a um menor nível de ruído, contribui para um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo, tornando-o indispensável em restaurantes, hotéis e cozinhas industriais.

Aplicações

Desenvolvida para as exigências do setor HORECA e hotelaria, esta cortadora-cutter é perfeita para uma vasta gama de aplicações. Desde o corte preciso de vegetais e frutas para saladas ou guarnições, até à preparação de bases para molhos, patés, pastas, e emulsionar os mais variados ingredientes.

É uma ferramenta indispensável em restaurantes de alta cozinha, cantinas, pastelarias, e estabelecimentos de restauração onde a consistência e a qualidade da preparação dos alimentos são prioritárias. A sua capacidade de processar grandes volumes rapidamente, combinada com a precisão dos cortes e a versatilidade do cutter, otimiza o trabalho diário e a padronização de receitas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Potência Total	1500 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (10 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Produção Hora (Cortadora)	200 kg a 650 kg
Dimensões da Boca (Cortadora)	286 cm ²
Diâmetro do Disco	205 mm
Velocidade da Cortadora	300 rpm a 1000 rpm
Capacidade do Caldeiro (Cutter)	8 litros
Velocidades do Cutter	300 rpm a 3000 rpm
Dimensões Exteriores (Cortadora)	391 mm x 400 mm x 652 mm
Dimensões Exteriores (Cutter)	286 mm x 387 mm x 517 mm
Peso Líquido (Cutter)	19 kg
Nível de Ruído (1 m)	<70 dB(A)
Certificação	NSF Internacional