

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

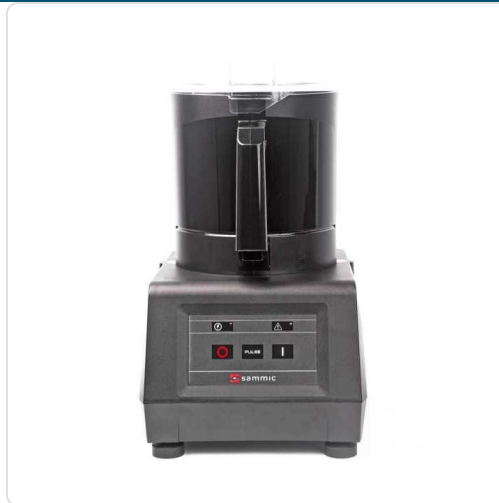


Cutter Profissional K-41 Eléctrico 4.4L - 1500 rpm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | SM1050980 | Modelo: | 1050980 |
| Marca: | Sammic | EAN: | 8435561002972 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Sammic |
| EAN | 8435561002972 |
| Modelo | 1050980 |

Descricao Resumida

Cutter profissional elétrico com caldeiro de 4.4L e 1500 rpm, ideal para uso intensivo em hotelaria. Garante misturas e picados homogêneos com eficiência.

Descricao Completa

Cutter Profissional K-41 — Principais Vantagens

O cutter profissional K-41 (também conhecido como triturador ou processador de alimentos) foi concebido para cozinhas industriais, Horeca e hotelaria que exigem eficiência máxima na preparação de misturas, emulsões e picados. Com uma capacidade generosa de 4.4 litros e lâminas invertidas, assegura uma homogeneidade perfeita em todos os processos, desde os mais delicados picados de ervas aromáticas aos mais robustos preparados de carne.

A sua conceção robusta, com componentes em materiais alimentares de alta qualidade e um motor assíncrono potente, garante uma durabilidade excepcional e um desempenho constante, mesmo sob utilização intensiva. A facilidade de utilização, aliada a mecanismos de segurança avançados e um sistema de aviso de erros, torna este equipamento indispensável para qualquer operação profissional que preze pela qualidade e higiene.

Aplicações

Este cutter elétrico é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha e hotéis a hospitais, escolas e cantinas. A sua capacidade de processamento rápido e homogêneo é perfeita para a confeção de patés, molhos, purés, massas e para picar diversos ingredientes, otimizando o tempo de preparação e a qualidade final dos pratos. É uma solução versátil para cozinhas com volume de produção médio a elevado.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|---------------------------|--------------------------|
| Alimentação Elétrica | 230 V / 50 Hz / 1~ (7 A) |
| Plugue | EU (SCHUKO 2P+G) |
| Capacidade do Caldeiro | 4.4 litros |
| Capacidade Máxima Produto | 2.5 kg |

| | |
|---|--------------------------|
| Capacidade Máxima Líquidos | 2.4 litros |
| Dimensões do Caldeiro | Ø193 mm x 161 mm |
| Potência Total | 800 W |
| Velocidade | 1500 rpm |
| Dimensões Exteriores (L x P x A) | 252 mm x 309 mm x 434 mm |
| Peso Líquido | 14.2 kg |