

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cutter Profissional K-52 5.5L 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1050832	<b>Modelo:</b>	1050832
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001357

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001357
<b>Modelo</b>	1050832

### Descricao Resumida

Cutter profissional elétrico com 5.5 litros e 2 velocidades, ideal para cozinhas HORECA. Potência de 900-1500W, robustez em inox e certificação NSF.

## Descrição Completa

### Cutter Profissional K-52 Elétrico — Principais Vantagens

O cutter, também conhecido como triturador de alimentos, modelo K-52 com 5.5 litros de capacidade, é uma solução de alto rendimento para cozinhas profissionais. Desenvolvido para processar uma vasta gama de alimentos, este equipamento elétrico de 400V oferece eficiência e versatilidade, tornando-se indispensável em restaurantes, hotéis e pastelarias.

Com um design robusto em aço inoxidável e materiais de qualidade alimentar, garante durabilidade e fácil manutenção. A sua operação intuitiva, aliada a microinterruptores de segurança, assegura a máxima proteção para o utilizador, cumprindo os padrões internacionais de higiene e segurança alimentar.

A capacidade de duas velocidades permite adaptar o processamento a diferentes ingredientes, enquanto a tampa com orifício superior facilita a adição de líquidos durante o funcionamento, proporcionando controlo total e resultados perfeitos em cada utilização.

### Aplicações

Este cutter elétrico é ideal para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria. Perfeito para cozinhas de restaurantes de médio e grande porte, hotéis, empresas de catering e instituições que exigem processamento rápido e eficiente de alimentos. É particularmente útil na preparação de patés, molhos, picados finos, massas e emulsões, otimizando o tempo e a mão de obra.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3~ (2.7/3.4 A)
Conexão Elétrica	3P+G
Capacidade do Caldeiro	5.5 litros
Dimensões do Caldeiro	Ø240 mm x 150 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência Total</b>	900-1500 W
<b>Velocidade (mín-máx)</b>	1500 rpm / 3000 rpm
<b>Largura</b>	286 mm
<b>Profundidade</b>	387 mm
<b>Altura</b>	439 mm
<b>Peso Líquido</b>	21.6 kg