

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cutter Profissional de 8 Litros K-82 para Cozinhas Industriais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1050850	<b>Modelo:</b>	1050850
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001364

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001364
<b>Modelo</b>	1050850

### Descricao Resumida

Cutter profissional de 8 litros e 2 velocidades para cozinhas industriais e HORECA. Potência de 900-1500W, construído em aço inoxidável para máxima eficiência.

## Descricao Completa

### Cortador Profissional de 8 Litros — Principais Vantagens

Maximize a eficiência na sua cozinha profissional com este cortador (também conhecido como cutter ou fiambreira para alguns usos específicos) de alto rendimento, projetado para otimizar o processamento de alimentos. Com uma capacidade generosa de 8 litros, este equipamento garante uma produtividade superior, ideal para estabelecimentos HORECA e cozinhas industriais que exigem rapidez e qualidade na preparação.

A sua robustez é inquestionável, construído com aço inoxidável e materiais de grau alimentar da mais alta qualidade, assegurando uma longevidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene. O design intuitivo e o painel de comandos estanke facilitam a operação, permitindo que a sua equipa trabalhe com máxima comodidade e segurança.

Equipado com duas velocidades e um orifício superior na tampa para a adição de líquidos durante o funcionamento, este cutter oferece uma versatilidade notável. A funcionalidade "cut&mix" opcional, através de um revolvedor, expande ainda mais as suas capacidades, permitindo a mistura e emulsificação de ingredientes com precisão.

### Aplicações

Este cortador é a solução ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. Desde restaurantes e hotéis que necessitam de processar grandes volumes de vegetais e carnes, até pastelarias e indústrias alimentares que requerem a mistura e emulsificação de ingredientes para massas e recheios. A sua capacidade de 8 litros torna-o perfeito para produções médias a elevadas, garantindo consistência e qualidade em cada utilização.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3~ (3.1/4 A)
Conexão Elétrica	3P+G

<b>Capacidade do Caldeiro</b>	8 litros
<b>Dimensões do Caldeiro</b>	Ø240 mm x 199 mm
<b>Potência Total</b>	900-1500 W
<b>Velocidade</b>	1500 rpm / 3000 rpm
<b>Dimensões Exteriores (Largura)</b>	286 mm
<b>Dimensões Exteriores (Profundidade)</b>	387 mm
<b>Dimensões Exteriores (Altura)</b>	473 mm
<b>Peso Líquido</b>	22.6 kg
<b>Construção</b>	Aço inoxidável e materiais alimentares de alta qualidade
<b>Certificação</b>	NSF Internacional (higiene, limpeza, materiais aptos para contacto com alimentos)