

# 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



Hotelequip.pt

## Cutter Emulsionador 5,5L | 230V | 300-3000 rpm | Eléctrico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1050834	<b>Modelo:</b>	1050834
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001371

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001371
<b>Modelo</b>	1050834

### Descricao Resumida

Cutter emulsionador profissional de 5,5L, 230V, com tecnologia "brushless" e velocidades de 300 a 3000 rpm. Ideal para qualquer cozinha.

## Descricao Completa

### Cutter Emulsionador Profissional — Principais Vantagens

Desenhado para o setor HORECA e cozinhas industriais, este cutter emulsionador (também conhecido como processador de alimentos ou triturador profissional) de alto desempenho garante resultados homogêneos e de elevada qualidade para uma variedade de preparações culinárias. Equipado com tecnologia 'brushless', oferece máxima eficiência energética e mantém o torque constante em todas as faixas de velocidade, assegurando um desempenho superior para as mais diversas texturas.

A sua conceção robusta em aço inoxidável, com um caldeiro de 5,5 litros e uma tampa transparente resistente, confere-lhe uma durabilidade excepcional e facilita a visualização do processo. O sistema exclusivo "Force Control System" assegura uma mistura uniforme, enquanto o design leve e compacto otimiza o espaço na cozinha, tornando-o ideal para estabelecimentos com exigências de rigor e fiabilidade.

A programação por tempo, o botão de impulsos e a função reverse, pensada especificamente para misturar produtos em vez de cortar, oferecem uma flexibilidade inigualável, permitindo a personalização de programas para padronizar receitas. A operação é intuitiva graças a um painel de comandos avançado, que apresenta todas as informações essenciais de forma clara e acessível.

### Aplicações

Este equipamento é a solução ideal para restaurantes, hotéis, pastelarias e cozinhas de catering que necessitam de processar grandes volumes de alimentos com precisão. Perfeito para a confeção de patés, molhos, purés, emulsões e para picar e misturar ingredientes de forma eficiente. A capacidade de personalizar programas permite uma padronização rigorosa de receitas, essencial para a consistência em serviços de elevada demanda e para a otimização dos processos internos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (10 A)

<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<b>Capacidade do Caldeiro</b>	5,5 l
<b>Dimensões do Caldeiro</b>	Ø240 mm x 150 mm
<b>Potência Total</b>	1500 W
<b>Velocidade Mínima</b>	300 rpm
<b>Velocidade Máxima</b>	3000 rpm
<b>Largura Exterior</b>	286 mm
<b>Profundidade Exterior</b>	387 mm
<b>Altura Exterior</b>	487 mm
<b>Peso Líquido</b>	18 kg