

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cutter-Emulsionadora Industrial 8 Litros - 230V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050853	Modelo:	1050853
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001388

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001388
Modelo	1050853

Descricao Resumida

Cutter-emulsionadora industrial de 8 litros para uso profissional. Com tecnologia brushless, 1500W de potência e controlo preciso de velocidade. Ideal para hotéis e restaurantes.

Descricao Completa

Cutter-Emulsionadora Industrial 8 Litros — Principais Vantagens

Esta cutter-emulsionadora profissional (também conhecida como triturador de alimentos ou processador de cozinha) foi concebida para atender às exigências robustas do setor HORECA e hotelaria. Equipada com tecnologia *brushless*, garante um desempenho potente e eficiente, mantendo o torque consistente em todas as velocidades para resultados uniformes e de elevada qualidade, essenciais para qualquer cozinha industrial.

Com o exclusivo "force control system", este equipamento otimiza o processamento, permitindo a criação de texturas densas ou finas em segundos, através dos seus programas parametrizáveis. A sua capacidade de adaptação, quer seja para cortar com lâminas lisas ou perfuradas, ou para misturar suavemente com a função *reverse*, torna-a uma ferramenta indispensável para diversificadas preparações culinárias.

Além da sua eficiência, destaca-se pelo design leve e compacto, que poupa espaço precioso na cozinha, e pela baixa emissão de ruído, contribuindo para um ambiente de trabalho mais agradável. A construção em aço inoxidável e materiais alimentares de alta qualidade, aliada à certificação NSF Internacional, assegura durabilidade, higiene e conformidade com os mais rigorosos padrões de segurança alimentar.

Aplicações

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, pastelarias e bares que necessitam de processar alimentos em grande volume. Perfeito para picar, misturar, emulsionar e triturar uma vasta gama de ingredientes, desde carnes e legumes a molhos e patês, garantindo consistência e padronização de receitas. A função *reverse* é particularmente útil para misturas delicadas, enquanto os programas personalizáveis facilitam a execução de pratos complexos. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na adequada para uso intenso e contínuo em ambientes profissionais exigentes.

Especificações Técnicas

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

Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (10 A)
Ficha Elétrica	EU (SCHUKO 2P+G)
Capacidade do Caldeirão	8 Litros
Dimensões do Caldeirão	Ø240 mm x 199 mm
Potência Total	1500 W
Velocidade	300 rpm - 3000 rpm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	286 mm x 387 mm x 517 mm
Peso Líquido	18.9 kg
Tecnologia	Brushless com Force Control System
Funcionalidades	Programação por tempo, botão de impulsos, função <i>reverse</i> , programas parametrizáveis
Materiais	Aço inoxidável alimentar, bloco motor em aço inoxidável, tampa de alumínio, caldeirão e tampa transparente em aço inoxidável
Segurança	Microinterruptores de segurança, certificação NSF Internacional