

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cabeçal de Grande Capacidade para Cortadores CA-41 / CA-62

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1050122	<b>Modelo:</b>	1050122
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561004662

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561004662
<b>Modelo</b>	1050122

### Descricao Resumida

Cabeçal de grande capacidade para cortadores CA-41/CA-62. Boca de entrada de 273 cm<sup>2</sup> para processamento eficiente de vegetais. Design ergonómico, aço inoxidável.

## Descricao Completa

### Cabeçal Grande Capacidade — Cabeçal de Grande Capacidade (Boca Larga) — Principais Vantagens

Este cabeçal de grande capacidade, também conhecido como boca larga para cortadores ou bocal de alimentação de dimensão expandida, é um acessório essencial para otimizar o desempenho dos seus processadores de alimentos CA-41 e CA-62. Projetado para agilizar a preparação, permite introduzir vegetais e outros ingredientes de maior volume sem necessidade de pré-corte exaustivo, poupando tempo valioso nas cozinhas profissionais.

Fabricado com aço inoxidável de alta qualidade e materiais aprovados para contacto alimentar, garante durabilidade, higiene e conformidade com as rigorosas normas HORECA. O seu design ergonómico facilita a utilização e a limpeza, tornando-o uma adição prática e eficiente para qualquer cozinha industrial, restaurante ou cantina.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande movimento, hotéis, cozinhas de catering e refeitórios que processam grandes volumes de vegetais e frutas. É particularmente útil para o corte rápido de alface, couves, batatas-doces e outros produtos volumosos, maximizando a produtividade e reduzindo o tempo de preparação em operações intensivas.

Este acessório é a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram otimizar o fluxo de trabalho na preparação de saladas, guarnições e ingredientes para pratos principais, assegurando cortes uniformes e eficientes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Material	Aço inoxidável e materiais aptos para contacto com alimentos
Design	Ergonómico

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Compatibilidade</b>	Máquinas de corte CA-41 / CA-62 (fabricadas a partir de Dezembro de 2016)
<b>Boca de Entrada</b>	273 cm <sup>2</sup>