

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cortadora-Raladora de Legumes CR-143, Boca 135x73mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1010026	<b>Modelo:</b>	1010026
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002446

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002446
<b>Modelo</b>	1010026

### Descricao Resumida

Cortadora-raladora de legumes profissional para Horeca, compatível com descascadores e batedeiras. Boca: 135x73 mm. Dimensões: 270x370x290 mm.

## Descricao Completa

### Cortadora-Raladora de Legumes — Principais Vantagens

A cortadora-raladora de legumes (também conhecida como triturador de vegetais) modelo CR-143 é um equipamento versátil e indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo eficiência máxima na preparação de diversos alimentos. Concebida para otimizar o processo de corte e ralar, esta máquina assegura resultados uniformes e rápidos, poupando tempo e mão-de-obra valiosa nas operações diárias.

A sua compatibilidade com descascadores de batatas e batedeiras-misturadoras, como as séries BE-10C a BE-40C, destaca a flexibilidade e adaptabilidade desta cortadora, permitindo uma integração perfeita em sistemas de preparação de alimentos já existentes. Esta característica multifuncional torna-a uma solução económica e prática para estabelecimentos que procuram maximizar a utilização dos seus equipamentos.

Com a capacidade de utilizar discos de corte até 14 mm, oferece uma vasta gama de possibilidades para processar legumes, frutas e outros ingredientes, desde fatias finas a ralados mais grossos. É a escolha ideal para cozinhas de alta produção que exigem consistência e qualidade superior nos seus pratos.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor Horeca, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, hospitais e empresas de catering. É ideal para cozinhas que necessitam de processar grandes volumes de legumes e frutas diariamente, garantindo um desempenho consistente e resultados de alta qualidade.

Excelente para a preparação de saladas, guarnições, sopas e outros pratos que exigem ingredientes cortados ou ralados com precisão. A sua robustez e facilidade de operação tornam-na uma aliada valiosa para chefs e equipas de cozinha que procuram otimizar os seus processos produtivos.

### Especificações Técnicas

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

<b>Compatibilidade</b>	Descascadores de batatas PPC, Batedeiras-misturadoras BE-10C, BE-20C, BE-30C, BE-40C
<b>Discos</b>	Compatível com os mesmos discos da cortadora de legumes CA-31 (grelhas diferentes)
<b>Diâmetro máximo do disco de corte</b>	14 mm
<b>Dimensões da boca</b>	135 mm x 73 mm
<b>Dimensões exteriores (Largura)</b>	270 mm
<b>Dimensões exteriores (Profundidade)</b>	370 mm
<b>Dimensões exteriores (Altura)</b>	290 mm