

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortador de Legumes e Robot de Cozinha 650 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0708.10.009	Modelo:	CK-45V
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	CK-45V
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Processador de alimentos industrial com função de corte e trituração. Capacidade de 650 kg/h e cuba de 5.5 L para alta produção.

Descricao Completa

cortador de legumes industrial — Processador de Alimentos — Essencial para Cozinhas Profissionais

Este versátil processador de alimentos é uma solução de alta performance para cozinhas profissionais, capaz de manusear até 650 kg de legumes por hora. O seu design inovador permite uma saída lateral do produto, otimizando o espaço da bancada de trabalho e prevenindo salpicos. A combinação de aço inoxidável robusto e materiais alimentares de alta qualidade assegura durabilidade e higiene, tornando-o ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram eficiência e precisão no corte e processamento de alimentos.

A função de cortar oferece ajustes de grande precisão, concebida para um corte impecável de legumes, com uma vasta gama de discos e grelhas opcionais para mais de 35 tipos de cortes e ralações. O exclusivo "Force Control System" garante um corte uniforme e otimizado para cada produto, alertando o operador se o motor exceder a força predefinida. Já a função de processar, ideal para misturar, pode ser programada por tempo e inclui um botão de impulso, com cuba em aço inoxidável e lâminas microdentadas para um resultado perfeito.

Aplicações Profissionais

Pensado para o ritmo acelerado da restauração e hotelaria moderna, este equipamento é perfeito para cozinhas de grandes restaurantes, hotéis, empresas de catering e instituições que necessitam de processar um elevado volume de alimentos diariamente. A sua capacidade de 650 kg/h torna-o indispensável para otimizar o tempo de preparação e garantir a consistência nos pratos. É uma ferramenta chave para chefes que procuram precisão, rapidez e versatilidade na criação de ementas diversificadas e de elevada qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de corte	650 kg/h
Capacidade da cuba	5.5 litros

Material do bloco motor	Aço inoxidável
Material do cabeçal	Alumínio alimentar
Material da cuba	Aço inoxidável com tampa de policarbonato
Saída do produto	Lateral
Funções	Cortadora de legumes e processador
Discos e grelhas	Compatível com ampla gama (mais de 35 tipos de corte)
Sistema de Controlo	"Force Control System" com aviso sonoro
Velocidade	Variable

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste equipamento?

Este equipamento tem uma capacidade de processamento impressionante de até 650 kg de legumes por hora, ideal para operações com alto volume de produção.

Que tipo de materiais são utilizados na sua construção?

Fabricado com bloco de motor em aço inoxidável e cabeçal de alumínio alimentar, garante durabilidade, higiene e conformidade com os padrões de segurança alimentar.

É possível realizar diferentes tipos de cortes?

Sim, o design versátil permite o uso de uma ampla gama de discos e grelhas, possibilitando mais de 35 variedades de cortes e ralações.

Como o sistema garante a consistência no corte?

O exclusivo "Force Control System" otimiza o corte para cada produto e emite um aviso sonoro se houver excesso de força, assegurando uniformidade e prevenindo danos.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, o calcador, a tampa e a cuba são facilmente desmontáveis, tornando a limpeza e manutenção rápidas e eficientes para o uso diário.