

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortador de Legumes e Cutter de 450 kg/h com Cuba de 5.5l

Informacoes do Produto

SKU:	MS0708.10.007	Modelo:	CK-35V
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	450 kg	Dimensões:	391 x 409 x 552 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	CK-35V
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Capacidade (L)	Até 6 L
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Cortador de legumes e cutter profissional com motor de velocidade variável, cuba de 5.5l e capacidade de 450 kg/h, ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Processamento Versátil — Principais Vantagens

Este equipamento multifuncional combina a potência de um cortador de legumes com a funcionalidade de um cutter, tornando-o indispensável em qualquer cozinha profissional. Concebido para processar até 450 kg de alimentos por hora, o seu motor de velocidade variável mantém um torque consistente, garantindo eficiência máxima em todas as operações. A combinação de aço inoxidável e alumínio alimentar assegura durabilidade e higiene, enquanto a sua construção compacta com saída lateral do produto otimiza o espaço na bancada e evita derrames.

A facilidade de desmontagem do calcador, tampa e cuba agiliza o processo de limpeza e troca de acessórios, contribuindo para a manutenção da higiene alimentar no seu estabelecimento. Com um sistema exclusivo “Force Control System” e avisos sonoros, a padronização e otimização do corte de cada alimento são garantidas, elevando a qualidade dos pratos servidos. A função de robot de cozinha oferece programação por tempo, botão de impulsos e ainda uma função de inversão para misturar ingredientes, expandindo as possibilidades culinárias da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, refeitórios, hotéis e estabelecimentos de catering, este aparelho é perfeito para a preparação rápida e consistente de uma vasta gama de ingredientes. Seja para fatiar, ralar ou picar legumes, ou para emulsionar e misturar em grandes quantidades com a função cutter, a sua versatilidade permite agilizar processos e reduzir o tempo de preparação na cozinha. A sua capacidade de produzir mais de 35 tipos de cortes diferentes, combinando diversos discos e grelhas, torna-o uma ferramenta essencial para chefs que procuram precisão e eficiência nos seus preparativos diários.

A robustez e a durabilidade dos materiais de fabrico garantem um desempenho fiável, mesmo sob uso intensivo, o que é crucial em ambientes de restauração movimentados. A otimização do espaço na bancada e a fácil manutenção são fatores que contribuem para um ambiente de trabalho mais organizado e produtivo, facilitando as operações diárias da cozinha e a fluidez do serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Produção (cortador)	100 - 450 Refeições/hora (450 kg/h)
Materiais de Fabrico	Aço inoxidável e alumínio alimentar
Material da Cuba (cutter)	Aço inoxidável
Capacidade da Cuba (cutter)	5.5 litros
Materiais da Tampa	Polycarbonato altamente resistente
Sistema de Controlo	"Force Control System"
Dimensões (LPA)	391x409x552 mm (Cortadora)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de processamento deste equipamento por hora?

Este aparelho foi concebido para processar até 450 kg de alimentos por hora, o que o torna ideal para cozinhas com elevada demanda no setor da restauração e hotelaria.

Que tipos de cortes é possível realizar com o cortador de legumes?

Com a ampla gama de discos e grelhas de alta qualidade disponíveis, é possível obter mais de 35 tipos de cortes e ralações diferentes, assegurando versatilidade na preparação dos seus pratos.

A cuba do cutter é fácil de limpar?

Sim, a cuba do cutter, com as suas lâminas microdentadas, e a tampa de polycarbonato são facilmente desmontáveis, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene, crucial em ambientes profissionais.

Este equipamento é adequado para misturar, além de cortar?

Com certeza. A função cutter inclui um botão de impulsos e uma opção de inversão, ideal para misturar produtos, expandindo as suas funcionalidades além do corte e da emulsão de ingredientes.

O que é o "Force Control System" e qual a sua importância?

O "Force Control System" é um recurso exclusivo que otimiza e padroniza o corte, alertando com um aviso sonoro quando o motor excede a força predefinida, garantindo consistência e prevenindo sobrecargas no aparelho.