

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 rápido
ao produto

Cutter Profissional de 8L - 2 Velocidades para Cozinha Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	MS0707.10.009	Modelo:	K-82
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
		Dimensões:	286 x 387 x 473 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	K-82
Capacidade (L)	7-10 L
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Cutter profissional de 8 litros e 2 velocidades para cortar, triturar, misturar e amassar alimentos. Ideal para 20-100 refeições em cozinhas industriais.

Descricao Completa

Cutter Industrial — Principais Vantagens

Este processador de alimentos de 8 litros foi concebido para otimizar as operações em cozinhas profissionais, permitindo cortar, triturar, misturar e amassar uma variedade de alimentos em questão de segundos. A sua robusta cuba em aço inoxidável, facilmente extraível, garante durabilidade e facilidade na limpeza, enquanto a tampa com orifício integrado possibilita a adição de líquidos durante o funcionamento sem interrupções. Além disso, o equipamento dispõe de um painel de comandos eletrónico e estanque, simplificando a utilização e oferecendo um controlo preciso com um botão de impulsos para resultados consistentes. A segurança é uma prioridade, por isso inclui um microinterruptor que impede o funcionamento se a cuba ou a tampa não estiverem corretamente posicionadas, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram eficiência e versatilidade na preparação diária de alimentos. Este robot de cozinha de alta performance é perfeito para confeccionar pastas, purés, molhos, patês, e para o processamento de grandes quantidades de ingredientes, desde vegetais a carnes, com total controlo e higiene. A sua capacidade de processar refeições para 20 a 100 pessoas torna-o indispensável em cozinhas com elevada produção, contribuindo para a uniformidade dos pratos e a redução do tempo de preparação. Uma ferramenta essencial para otimizar a produtividade e a qualidade dos seus cozinhados.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	286x387x473 mm
Capacidade da Cuba	8 litros
Velocidades	2
Recomendações	20 - 100 Refeições
Funções	Cortar, triturar, misturar, amassar

Cuba	Aço inoxidável, extraível
Tampa	Com orifício para adição de líquidos
Painel de Comandos	Eletrónico e estanque
Segurança	Microinterruptor na cuba e tampa
Acessórios Incluídos	Jogo de lâminas microdentadas

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal para a minha cozinha?

A capacidade de 8 litros e a recomendação para 20 a 100 refeições tornam este cutter ideal para cozinhas de médio a grande volume, garantindo eficiência na preparação. Avalie o número médio de doses que prepara diariamente para confirmar se esta capacidade se adequa às suas necessidades.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba em aço inoxidável é extraível, o que facilita significativamente a limpeza após cada utilização. O seu design foi concebido para uma manutenção descomplicada, assegurando a higiene necessária em ambientes profissionais.

Posso adicionar ingredientes enquanto o equipamento está a funcionar?

Sim, a tampa inclui um orifício especificamente desenhado para permitir a adição de líquidos ou outros ingredientes sem necessidade de parar o funcionamento, otimizando o processo de confeção.

Que tipo de preparações posso fazer com este cutter?

Este aparelho é extremamente versátil, permitindo cortar, triturar, misturar e amassar. É perfeito para criar purés, molhos, patês, massas e para o processamento rápido de diversos alimentos, adaptando-se a variadas receitas.

O equipamento oferece segurança durante a utilização?

Absolutamente. Incorpora um microinterruptor de segurança que impede o arranque do aparelho caso a cuba ou a tampa não estejam corretamente encaixadas, proporcionando tranquilidade e proteção à sua equipa.