

# 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



Hotelequip.pt

## Cortador de Legumes Industrial 1000 kg/h Trifásico

### Informacoes do Produto

|        |               |            |                    |
|--------|---------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS0706.10.017 | Modelo:    | CA-62 TR           |
| Marca: | Sammic        | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 1000 kg       | Dimensões: | 430 x 420 x 810 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| Marca           | Sammic         |
| Modelo          | CA-62 TR       |
| Capacidade (kg) | Mais de 80 kg  |
| Tensão          | 400V Trifásico |
| Tipo            | Cortadora      |

### Descricao Resumida

Cortador de legumes industrial trifásico com capacidade de 1000 kg/h, ideal para cozinhas profissionais de alta produção.

### Descricao Completa

#### Cortador de Legumes Industrial — Processador de Alimentos — Principais Vantagens

Otimize a preparação de legumes na sua cozinha profissional com este poderoso processador de alimentos. Concebido para alta produtividade, manuseia até 1000 kg por hora, sendo ideal para estabelecimentos com grande volume de refeições. A tremonha semiautomática facilita a alimentação, enquanto a saída lateral do produto assegura um fluxo contínuo e ordenado, minimizando a necessidade de espaço na bancada e evitando salpicos indesejados. É uma solução robusta e eficiente para acelerar o trabalho e aumentar a rentabilidade.

#### Aplicações Profissionais

Este versátil fatiador é perfeitamente adequado para uma vasta gama de operações na restauração e hotelaria. É uma ferramenta indispensável para restaurantes de grande porte, cozinhas industriais, cantinas, empresas de catering e qualquer negócio que procure otimizar a preparação de vegetais em volume. A sua capacidade de processamento de até 1000 kg/h torna-o vital para a produção de grandes quantidades de legumes fatiados ou picados, essenciais para sopas, saladas, acompanhamentos e muito mais.

#### Características Técnicas

| Característica         | Detalhe                           |
|------------------------|-----------------------------------|
| Capacidade de Produção | 1000 kg/h                         |
| Refeições              | 200 - 1000                        |
| Alimentação            | Trifásico                         |
| Bloco Motor            | Duas velocidades                  |
| Tremonha               | Semiautomática de grande produção |
| Saída do Produto       | Lateral, prevenindo salpicos      |

| Característica  | Detalhe        |
|-----------------|----------------|
| Dimensões (LPA) | 430x420x810 mm |

### Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade máxima de produção deste cortador de legumes?**

Este equipamento consegue processar até 1000 kg de legumes por hora, ideal para cozinhas com elevada procura.

**Este aparelho é adequado para grandes volumes de refeições?**

Sim, foi concebido para atender entre 200 a 1000 refeições, garantindo eficiência e rapidez no serviço.

**Que tipo de alimentação elétrica o cortador de legumes requer?**

Requer uma ligação elétrica trifásica para o seu funcionamento adequado e potente.

**A saída lateral do produto oferece que vantagens?**

A saída lateral economiza espaço na bancada e direciona o produto de forma eficaz, evitando derrames e salpicos na área de trabalho.

**Este equipamento inclui que acessórios no momento da compra?**

É fornecido com um bloco motor de duas velocidades e uma tremonha semiautomática de grande produção, pronto a usar.