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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

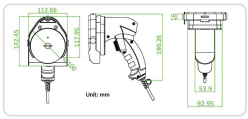
Acesso rapido ao produto

Faca Elétrica Kebab Profissional 60kg/dia - KS100E

Informacoes do Produto

SKU:	EU6386	**Modelo:**	KS100E
Marca:	EUTRON	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	KS100E
Capacidade (kg)	41–80 kg

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

> Faca elétrica profissional para kebab com capacidade de corte diário até 60kg de carne, lâmina Ø100mm e sistema de segurança para o utilizador.

Descricao Completa

Faca Elétrica Kebab — Principais Vantagens

Otimize a eficiência da sua cozinha profissional com a Faca Elétrica Kebab Profissional KS100E. Projetada para um volume de trabalho exigente, esta faca elétrica garante cortes precisos e rápidos, com uma capacidade diária impressionante que pode chegar aos 60 kg de carne. A sua robustez e design ergonómico permitem que a sua equipa trabalhe de forma mais produtiva e com menos fadiga. Invista na segurança e na produtividade do seu negócio.

Aplicações

Esta faca elétrica é ideal para restaurantes com grande volume de venda de kebab, take-aways movimentados ou qualquer espaço de restauração que sirva este prato popular. A capacidade de corte ajustável torna-a perfeita para preparar fatias finas e uniformes, essenciais para a qualidade do seu kebab, enquanto o sistema de segurança proporciona tranquilidade em ambientes de trabalho acelerados.

Características Técnicas

Modelo	KS100E
Capacidade de Corte Diário	Até 60 kg
Diâmetro da Lâmina	Ø100mm
Potência Elétrica	80W
Tensão	220V/50Hz

Dimensões Externas (LxPxA)	230x185x280mm
Peso Bruto	1,4 kg
Segurança	Sistema de segurança de corte e proteção para lâmina
Ajuste de Espessura	Sim
Design	Ergonómico