

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

Robot de Cozinha Industrial de 5.5 Litros e 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	MS0707.10.010	Modelo:	K-52
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
		Dimensões:	286 x 387 x 439 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	K-52
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Robot de cozinha industrial de 5.5 litros para cortar, triturar, misturar e amassar. Duas velocidades para máxima versatilidade e eficiência.

Descricao Completa

robot de cozinha industrial — Cutter Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento multifuncional é um aliado essencial para qualquer cozinha profissional, permitindo processar uma vasta gama de alimentos de forma rápida e eficiente. Desde cortar legumes a triturar carnes, misturar molhos ou amassar massas, este processador de alimentos industrial eleva a produtividade ao máximo. A estrutura robusta e a cuba extraível em aço inoxidável garantem durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o painel de comandos estanque assegura uma operação segura e intuitiva para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de grande volume, este robot de cozinha é ideal para agilizar a preparação diária de ingredientes. A sua capacidade de 5.5 litros e as duas velocidades adaptam-se perfeitamente a diferentes necessidades, desde a confeção de pequenas a grandes quantidades. Poderá utilizá-lo na preparação de sopas, patés, recheios, massas ou para picar ervas aromáticas e frutos secos.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	5.5 Litros
Velocidades	2
Dimensões (LPA)	286x387x439 mm
Lâminas	Jogo de lâminas microdentadas
Comandos	Eletrónicos, estanques, com botão de impulsos
Material da Cuba	Aço inoxidável (extraível)
Segurança	Microinterruptor de segurança na cuba e tampa

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade da cuba do cutter industrial?

A cuba deste cutter profissional possui uma capacidade generosa de 5.5 litros, ideal para a preparação de grandes ou pequenas quantidades de alimentos em cozinhas com elevada produção. Permite um trabalho contínuo e eficiente.

Este equipamento lida com que tipo de alimentos?

O aparelho é extremamente versátil e permite cortar, triturar, misturar e amassar uma variedade extensa de alimentos. Desde vegetais e carnes a massas e molhos, garante resultados consistentes e de alta qualidade.

Quais são as funcionalidades de segurança do robot de cozinha?

A segurança é uma prioridade neste equipamento. Inclui um microinterruptor que impede o funcionamento caso a cuba ou a tampa não estejam devidamente encaixadas na posição correta, protegendo os utilizadores.

É possível adicionar líquidos enquanto o cutter está a funcionar?

Sim, a tampa está equipada com um orifício específico que permite a adição de líquidos durante o funcionamento do aparelho. Esta funcionalidade é prática para emulsionar molhos ou incorporar ingredientes gradualmente.

O painel de comandos é fácil de utilizar e limpar?

Sim, o painel de comandos é eletrónico e estanque, o que não só facilita a sua utilização com um botão de impulsos, como também simplifica a limpeza e manutenção. A sua construção previne a entrada de líquidos e sujidade.