

# 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



## Cortador Manual de Batatas Fritas 10x10mm

### Informacoes do Produto

|        |               |            |                    |
|--------|---------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS0706.10.001 | Modelo:    | CF-5               |
| Marca: | Sammic        | EAN:       | N/D                |
|        |               | Dimensões: | 280 x 512 x 735 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |           |
|----------|-----------|
| Marca    | Sammic    |
| Modelo   | CF-5      |
| Tipo     | Cortadora |
| Material | Inox      |

### Descricao Resumida

Cortador manual para batatas fritas e vegetais, com grelha de 10x10 mm. Corpo em liga leve inoxidável para cortes consistentes e sem desperdício.

## Descricao Completa

### Cortador de Batatas Fritas — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a precisão deste fatiador manual, ideal para preparar batatas fritas frescas com um corte uniforme de 10x10 mm. Apresentando uma construção robusta em liga leve inoxidável, este equipamento garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em qualquer ambiente de cozinha profissional. A facilidade de utilização é complementada pela grelha que permite uma operação sem esforço, minimizando o desperdício.

O design inteligente incorpora molas compensadoras de alta flexibilidade, que facilitam a elevação da prensa-expulsora, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo a fadiga do utilizador. A qualidade dos materiais, incluindo o comando e os parafusos em aço inoxidável, assegura um desempenho fiável e uma longevidade excecional para as exigências diárias. É a solução perfeita para acelerar a sua produtividade e garantir a consistência das suas preparações.

### Aplicações Profissionais

Este cortador é indispensável em cozinhas de restaurantes, snack-bares, food trucks e qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar a preparação de batatas fritas, legumes ou outros alimentos com corte em palitos. A sua capacidade de produzir cortes limpos e consistentes é um diferencial importante para a apresentação dos pratos e a satisfação do cliente. É uma ferramenta prática para cozinhas de alta demanda, onde a rapidez e a qualidade são prioritárias.

### Características Técnicas

|                                 |                                    |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Corte                           | 10x10 mm                           |
| Material do Corpo               | Liga leve inoxidável               |
| Material do Comando e Parafusos | Aço inoxidável                     |
| Molas                           | Tipo compensadores muito flexíveis |
| Grelha Incluída                 | 10x10 mm                           |
| Dimensões (LPA)                 | 280x512x735 mm                     |

## Perguntas Frequentes

### **Este cortador é adequado para outros vegetais além de batatas?**

Sim, este cortador é versátil e pode ser utilizado para fatiar uma variedade de vegetais, como cenouras, pepinos ou abobrinhas, desde que as suas dimensões se adequem à grelha, garantindo cortes uniformes para diversas preparações culinárias.

### **A grelha de corte pode ser facilmente substituída por outras dimensões?**

A informação fornecida indica que inclui uma grelha de 10x10 mm. Para saber sobre a substituição por outras dimensões, será necessário consultar o fabricante ou o manual específico do produto, pois essa funcionalidade pode variar.

### **Como o equipamento garante um corte limpo e sem desperdícios?**

O corte limpo e uniforme é assegurado pela alta qualidade dos materiais da grelha e pela precisão da prensa. As molas flexíveis ajudam a impulsionar o produto através da grelha de forma eficiente, minimizando o desperdício e otimizando o aproveitamento dos alimentos.

### **É fácil de limpar e manter este cortador manual?**

Graças ao seu corpo em liga leve inoxidável e aos parafusos em aço inoxidável, este aparelho é fácil de higienizar. A grelha, por ser completamente livre, permite uma limpeza cómoda e eficiente, cumprindo assim os requisitos de higiene em cozinhas profissionais.

### **Onde posso adquirir os contentores compatíveis para este cortador?**

O produto não inclui o contentor, mencionando que o máximo compatível é GN1/1 com altura de 150 mm. Estes contentores são largamente disponíveis em lojas de equipamentos para restauração ou online, sugerimos que procure por "Contentor Gastronorm GN1/1".