

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Abre-Latas Manual Reforçado Industrial 40 Latas/Dia

Informacoes do Produto

SKU:	MS0750.10.003	Modelo:	EZ-40
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
		Dimensões:	110 x 250 x 800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	EZ-40

Descricao Resumida

Abre-latas manual robusto para uso industrial, com capacidade para 40 latas/dia. Lâminas antibacterianas, seguro e lavável na máquina de loiça.

Descricao Completa

abre-latas industrial — Latas Manual — Principais Vantagens

Concebido para o uso intensivo em cozinhas profissionais, este abridor de latas manual garante uma operação robusta e eficiente para estabelecimentos que processam até 40 latas por dia. A sua construção avançada foca-se na segurança alimentar e higiene, minimizando o risco de contaminação por fragmentos metálicos e cortes. É a ferramenta ideal para otimizar a preparação em cozinhas de restaurantes e hotéis.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é altamente recomendado para setores como a restauração, hotelaria, refeitórios e qualquer cozinha industrial que necessite de uma solução fiável e duradoura para a abertura de latas de diferentes tamanhos. A sua facilidade de uso e manutenção, aliada à resistência e segurança, tornam-no indispensável na otimização dos processos diários.

Características Técnicas

Capacidade de Abertura	Até 40 latas/dia
Segurança	Evita fragmentos metálicos e bordas cortantes
Resistência	Elevada, com desgaste mínimo
Lâminas	Com tratamento antibacteriano
Revestimento	Negro antibacteriano, facilita a visualização da sujidade
Porta-lâminas	Fácil de desmontar, lavável na máquina de lavar louça
Dimensões (LPA)	110x250x800 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade diária recomendada para este abridor de latas?

Este abridor de latas foi concebido para processar até 40 latas por dia, sendo ideal para cozinhas

profissionais com volume de trabalho moderado a alto.

As lâminas são seguras para uso alimentar e higiene?

Sim, as lâminas possuem tratamento antibacteriano e o design do equipamento previne a formação de fragmentos metálicos e bordas cortantes, garantindo total segurança alimentar.

É possível lavar o porta-lâminas na máquina de lavar louça?

Com certeza. O porta-lâminas é facilmente desmontável e compatível com a lavagem em máquina de lavar louça, facilitando a limpeza e manutenção.

Que tipos de latas podem ser abertas com este equipamento?

Este abridor foi desenhado para abrir uma grande variedade de tamanhos de latas, adaptando-se às necessidades diversificadas de uma cozinha profissional.

O revestimento negro tem alguma função específica?

Sim, o revestimento negro antibacteriano não só contribui para a higiene, como permite identificar mais facilmente qualquer sujidade, otimizando assim os processos de limpeza.