

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

Cortador de Legumes Profissional - 16 Opções de Discos, Duas Bocas

Informacoes do Produto

SKU:	SK684996	Modelo:	PA-7
Marca:	SKYMSSEN	EAN:	7895707684997

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMSSEN
Modelo	PA-7
EAN	7895707684997
Instalação	De Bancada
Tipo	Cortadora
Material	Inox

Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional com duas bocas para diversos alimentos. Fatie, rale, desfie e corte em palitos ou ondulado com precisão e eficiência na cozinha.

Descricao Completa

Aumente a sua capacidade produtiva em até 250 Kg/h com esta potente cortadora de legumes em aço inoxidável, ideal para operações de serviço contínuo. As suas duas bocas, uma redonda de 48 mm e uma ovalada, permitem o processamento versátil de diversos alimentos, desde vegetais duros a queijos e repolho, garantindo cortes precisos com as 16 opções de discos disponíveis (vendidos separadamente).

Cortadora de Legumes PA-7 — Características Técnicas

Produção	250 Kg/h
Potência	368 W
Tensão	~230 V
Velocidade	370 RPM
Material	Aço inoxidável e alumínio
Dimensões (C×L×A)	400 mm × 570 mm × 590 mm
Peso líquido	21.3 Kg
Boca redonda	48 mm de diâmetro
Boca ovalada	188mm x 174 mm (parte maior) e 81 mm (parte menor)

Opções de corte	16 (discos vendidos separadamente)
Segurança	Tampa com sistema de segurança

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes com menus variados ou para o gestor de snack-bar que necessita de processar grandes volumes em curtos períodos. Perfeita para acelerar o *mise en place* em estabelecimentos de hotelaria, pastelarias que produzem bolos decorados com frutas ou vegetais, ou churrasqueiras que preparam saladas e acompanhamentos em larga escala.

Cortadora de Legumes — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável e alumínio garante durabilidade e conformidade com normas de higiene alimentar. O sistema de encaixe rápido dos discos facilita a manutenção e limpeza, essencial para cumprir as normas HACCP. A elevada potência do motor e os 16 tipos de corte disponíveis (com discos adquiridos à parte) proporcionam uma versatilidade sem igual para fatiar, ralar ou desfiar com extrema precisão, otimizando o tempo de preparação.

Perguntas Frequentes

Que tipos de alimentos posso processar nesta máquina?

Pode processar uma vasta gama de alimentos, incluindo cenouras, pepinos, chouriço, queijos, batatas, repolho e outros vegetais e alimentos de diversas texturas e dimensões, adaptando-se aos diferentes discos de corte.

É necessário adquirir os discos de corte separadamente?

Sim, a cortadora de legumes PA-7 oferece 16 opções de corte, mas os discos são vendidos separadamente, permitindo escolher os mais adequados às suas necessidades específicas de preparação.

Qual a capacidade de produção desta cortadora de legumes?

A cortadora de legumes PA-7 tem uma capacidade de produção de até 250 Kg por hora, o que a torna ideal para estabelecimentos com elevada procura ou para eventos. ?

O material de construção é adequado para uso profissional?

Sim, a máquina é construída em aço inoxidável e alumínio, materiais reconhecidos pela sua robustez, durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para cumprir as rigorosas normas de higiene em cozinhas profissionais.

Qual a utilidade das duas bocas distintas?

As duas bocas permitem processar alimentos de diferentes dimensões e texturas de forma otimizada. A boca redonda é ideal para ingredientes mais compridos e finos como cenouras, enquanto a boca maior é adequada para produtos mais volumosos como queijos ou repolho.