

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

Cortadora de Legumes Profissional Inox 2 Bocais - 29 Opções de Corte

Informacoes do Produto

SKU:	SK703818	Modelo:	PA7
Marca:	SKYMPSEN	EAN:	7895707703810

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMPSEN
Modelo	PA7
EAN	7895707703810
Instalação	De Chão
Tipo	Cortadora
Material	Inox

Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cortadora de legumes profissional em aço inoxidável com 29 opções de corte e dois bocais para processar diversos alimentos com precisão e eficiência.

Descricao Completa

A cortadora de legumes PA7-PRO permite fatiar, ralar e desfiar com precisão até 250 Kg/h, ideal para a produção intensiva em cozinhas profissionais e serviços de catering. Equipado com dois bocais versáteis — um redondo de 48mm para cenouras ou chouriço, e um oval de 188x174mm para queijos ou repolho — assegura um mise en place rápido e eficiente, cumprindo as exigências dos estabelecimentos de restauração.

cortadora de legumes — Características Técnicas

Produção	250 Kg/h
Material	Aço inoxidável e alumínio
Potência	368 W
Tensão	~230 V
Velocidade	370 RPM
Opções de Corte	29 (inclui cubos)
Bocal Redondo	48 mm diâmetro
Bocal Ovalado	188 mm x 174 mm (maior) / 81 mm (menor)
Dimensões (C×L×A)	400 mm × 620 mm × 640 mm

Peso Líquido	22 Kg
Dimensões Embalagem (C×L×A)	325 mm × 520 mm × 590 mm
Peso Bruto	26 Kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão ou o gestor de um snack-bar com elevado volume de serviço, a cortadora PA7-PRO com 29 opções de corte, incluindo cubos, garante a uniformidade e rapidez na preparação de vegetais, queijos e enchidos. A sua construção em aço inoxidável e alumínio assegura durabilidade e conformidade com as normas de higiene para produção contínua.

Porquê Escolher Este Equipamento

A cortadora de legumes PA7-PRO destaca-se pela sua elevada capacidade produtiva de 250 Kg/h e pela versatilidade de 29 tipos de corte, incluindo o corte em cubos, algo essencial para a mise en place eficiente em qualquer cozinha profissional. O sistema de encaixe de discos facilita a limpeza e a troca, enquanto a robusta construção em aço inoxidável garante a longevidade e a facilidade de manutenção, tornando-a uma ferramenta fiável para o processamento de alimentos em estabelecimentos com elevada exigência operacional.

Perguntas Frequentes

Quantas opções de corte oferece a cortadora PA7-PRO?

A cortadora PA7-PRO oferece um total de 29 opções de corte, incluindo cortes em cubos, fatiados, ralados e desfiados.

Qual a capacidade de produção desta cortadora de legumes?

A cortadora PA7-PRO tem uma capacidade de produção de 250 Kg por hora, sendo ideal para operações de volume elevado.

Quais os tipos de alimentos que podem ser processados?

Pode processar uma vasta gama de alimentos, incluindo cenouras, pepinos, chouriço (bocal redondo), bem como queijos, batatas e repolho (bocal ovalado).

A máquina inclui os discos de corte?

Não, os discos de corte são vendidos separadamente. É possível escolher entre 29 opções para atender a necessidades específicas de corte.

Qual o material de fabrico e quais as dimensões do produto?

O equipamento é construído em aço inoxidável e alumínio, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza. As suas dimensões são 400 mm de comprimento, 620 mm de profundidade e 640 mm de altura.