

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cutter Profissional 4 Litros em Aço Inoxidável com Lâmina Lisa

Informacoes do Produto

SKU:	SK705438	Modelo:	CR-4L
Marca:	SKYMSSEN	EAN:	7895707705432

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMSSEN
Modelo	CR-4L
EAN	7895707705432
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Cutter

Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cutter profissional de 4 litros em aço inoxidável, ideal para picar, moer, triturar e emulsionar. Equipado com lâmina lisa e sistema de segurança para uso intensivo.

Descricao Completa

Pique, moa e triture alimentos em segundos com este cutter profissional de 4 litros, ideal para otimizar a mise en place em cozinhas de restaurantes e pastelarias. A sua construção robusta em aço inoxidável e alumínio garante durabilidade e conformidade com normas HACCP, sendo uma ferramenta essencial para a preparação de molhos, patês e pastas.

cutter profissional — Características Técnicas

Capacidade	4 L
Potência	368 W
Tensão	~230 V
Velocidade	1750 RPM
Material	Alumínio, aço inoxidável e plástico
Dimensões (C×L×A)	265 mm × 280 mm × 465 mm
Peso Líquido	15.35 Kg
Lâmina	Aço inoxidável AISI 304 (lisa incluída)
Sistema de Segurança	Sim

Função Pulsar	Sim
Fabricado em	Brasil

Aplicações Profissionais

Este cutter é ideal para chefs de restaurantes e pastelarias que necessitam de processar alimentos rapidamente. Seja para preparar maioneses e molhos cremosos em estabelecimentos com serviço contínuo, ou para triturar ingredientes para massas e patés em pizzarias e cozinhas tradicionais, este food processor garante eficiência e consistência.

4L — Principais Vantagens

O Cutter CR-4L destaca-se pela sua versatilidade, processando uma vasta gama de alimentos em segundos, desde carnes a pastas de frutos secos. Equipa uma lâmina lisa em aço inoxidável AISI 304 e um sistema de segurança robusto, garantindo operações seguras e conformidade com normas HACCP. A função pulsar permite um controlo preciso sobre a textura final desejada, otimizando o tempo de preparação em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso processar com o cutter CR-4L?

Pode misturar, picar, moer, triturar e transformar em pasta alimentos como maioneses, molhos, patés, purés, carne, pão e pastas como pasta de amendoim e creme de avelãs.

Este equipamento cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, possui sistema de segurança e a lâmina em aço inoxidável AISI 304 contribui para a conformidade com normas HACCP em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade e potência do cutter CR-4L?

O cutter tem uma capacidade de 4 litros e uma potência de 368 W, com uma velocidade de 1750 RPM.

O que significa a função pulsar neste modelo?

A função pulsar permite um controlo mais preciso sobre o processo de trituração, ativando o motor em rajadas curtas para obter a textura desejada, ideal para receitas que exigem precisão.

Quais as dimensões e peso do cutter CR-4L?

As dimensões do produto são 265 mm (comprimento) × 280 mm (largura) × 465 mm (altura), com um peso líquido de 15.35 Kg.