

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



Hotelequip.pt

Cortadora de Legumes CA-21, 230V, Disco Ø180mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050940	Modelo:	1050940
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003597

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003597
Modelo	1050940
Diâmetro	Até 20 cm
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico

Tipo	Cortadora
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortadora de legumes elétrica de alta precisão para uso profissional, 800W e disco Ø180mm. Produção até 350 kg/h, ideal para Horeca.

Descricao Completa

Cortadora de Legumes CA-21 — Principais Vantagens

A cortadora de legumes (também conhecida como trituradora ou processador de alimentos) modelo CA-21 foi projetada para otimizar processos em cozinhas profissionais, oferecendo um desempenho excepcional e resultados consistentes. Esta máquina robusta garante cortes precisos e de alta qualidade, essenciais para a preparação de uma vasta gama de alimentos em estabelecimentos de hotelaria e restauração. O seu motor assíncrono de elevada potência assegura uma operação contínua e eficiente, mesmo sob grande volume de trabalho.

Com um sistema Gravity Slide inovador e um disco expulsor incluído, a cortadora facilita a expulsão do produto, permitindo a sua reconstrução para armazenamento ou apresentação. A possibilidade de equipar a máquina com mais de 35 tipos de discos e grelhas oferece uma versatilidade sem precedentes, adaptando-se a qualquer necessidade de corte ou ralagem. Além disso, pode ser transformada numa função "cutter" ao adicionar um caldeiro com lâminas, ampliando ainda mais as suas capacidades.

A construção em materiais de alta qualidade e alimentares, juntamente com o design ergonómico, proporciona uma experiência de utilização confortável e segura. A manutenção é simplificada pela facilidade de desmontagem de componentes para limpeza, e os discos em aço inoxidável são aptos para máquinas de lavar loiça. Os múltiplos sistemas de segurança e o aviso de erros garantem uma operação sem preocupações, enquanto a certificação NSF Internacional atesta a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Esta cortadora de legumes é ideal para uma variedade de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, refeitórios, cozinhas industriais e

empresas de catering. A sua capacidade de produção elevada e a versatilidade de cortes permitem processar grandes volumes de legumes de forma rápida e eficiente, desde fatias finas a cubos, juliana ou ralado, adaptando-se às exigências de qualquer menu. É indispensável para cozinhas que procuram otimizar a preparação de saladas, guarnições, sopas e outros pratos que requeiram processamento constante de vegetais frescos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção por Hora	50 kg - 350 kg
Dimensões da Boca (Abertura)	89 cm²
Diâmetro do Disco	180 mm
Velocidade do Motor	1500 rpm
Potência Total	800 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~ (7 A)
Nível de Ruído (1 m)	< 70 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)
Largura Exterior	378 mm
Profundidade Exterior	309 mm
Altura Exterior	533 mm
Peso Líquido	15.2 kg