

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 rápido
ao produto

Cortadora de Legumes Elétrica CA-31 400V para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050701	Modelo:	1050701
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000855

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000855
Modelo	1050701
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico

Tipo

Cortadora

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortadora de legumes elétrica para uso profissional em hotelaria. Produção até 450kg/h com motor de 550W. Permite mais de 70 tipos de cortes. Construção robusta em aço inoxidável.

Descricao Completa

Cortadora de Legumes Elétrica — Principais Vantagens

A nossa cortadora de legumes elétrica (também conhecida como slicer de vegetais profissional) representa a solução ideal para otimizar o processo de preparação de alimentos em cozinhas de alta exigência. Com ajustes de grande precisão, garante um corte uniforme e de qualidade superior, essencial para a apresentação e consistência dos seus pratos. A capacidade de produzir até 450 kg de produto por hora eleva significativamente a eficiência operacional.

Construída integralmente em aço inoxidável e materiais alimentares de alta qualidade, esta máquina assegura uma durabilidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene. O motor assíncrono de grande potência garante um desempenho robusto e contínuo, mesmo sob uso intensivo. O seu design ergonómico permite que o corte seja realizado num único movimento, reduzindo o esforço e aumentando a produtividade da sua equipa.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, podendo ser equipada com uma vasta gama de discos e grelhas, que, combinados, oferecem mais de 70 tipos de cortes e ralados. Esta adaptabilidade torna-a indispensável para qualquer tipo de preparação, desde saladas a pratos elaborados. A saída do produto pela lateral otimiza o espaço de trabalho e previne salpicos, contribuindo para um ambiente de cozinha mais organizado e seguro.

Aplicações

Este equipamento foi concebido para responder às necessidades de diversos estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria. É ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, hospitais e cozinhas industriais que exigem alta capacidade de produção diária e precisão nos cortes. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na perfeita para ambientes onde a higiene e a eficiência são prioritárias,

processando grandes volumes de legumes de forma rápida e consistente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção horária	150 kg - 450 kg
Dimensões da boca (cortadora)	136 cm²
Diâmetro do disco	205 mm
Velocidade do motor	365 rpm
Potência total	550 W
Alimentação elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (1.2 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Nível de ruído (1 m)	<70 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Largura	389 mm
Profundidade	405 mm
Altura	544 mm
Peso líquido	21 kg