

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



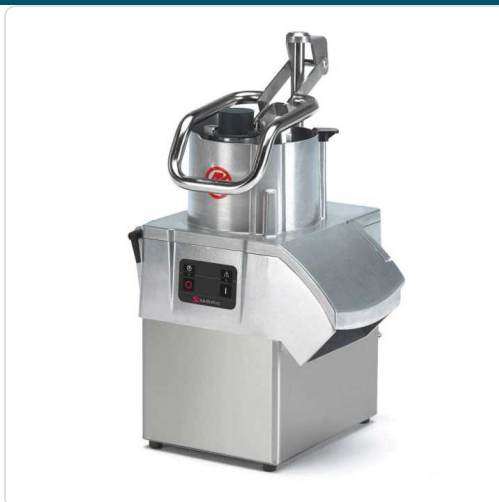
Hotelequip.pt

Cortador Industrial de Legumes e Vegetais CA-41, 550W

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050721	Modelo:	1050721
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000879

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000879
Modelo	1050721
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tipo	Cortadora

Descrição Resumida

Cortador industrial de legumes com produção de 200 a 650 kg/h. Equipamento robusto e preciso, ideal para cozinhas profissionais. Motor de 550W e 365 rpm.

Descrição Completa

Cortador Industrial de Legumes CA-41 — Principais Vantagens

O cortador industrial de legumes (ou robot de cozinha) CA-41, com a sua potência e precisão, é uma solução robusta para estabelecimentos de hotelaria e restauração com exigências produtivas elevadas. Projetado para garantir cortes uniformes e de excelente qualidade, este equipamento assegura uma eficiência inigualável na preparação de uma vasta gama de ingredientes, otimizando o tempo e os recursos da sua cozinha.

Construído para durar, este cortador profissional incorpora aço inoxidável no bloco do motor e alumínio alimentar no cabeçal, garantindo a máxima higiene e durabilidade. O seu motor assíncrono de elevada potência proporciona um desempenho consistente e fiável, mesmo nas condições mais exigentes, contribuindo para a longevidade do investimento.

A pensar na comodidade do utilizador, o design ergonómico do CA-41, juntamente com a saída lateral do produto, reduz a profundidade necessária na bancada de trabalho e previne salpicos, mantendo a área limpa e organizada. O painel de comandos eletrónico intuitivo simplifica a operação, tornando-o acessível a toda a equipa.

Equipado com sistemas de segurança combinados – cabeçal, tampa e corte de corrente – este equipamento é certificado pela NSF Internacional, assegurando o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene, limpeza e contacto alimentar. Cada unidade é 100% testada para garantir fiabilidade e tranquilidade na sua operação.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, cozinhas industriais, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento Horeca que necessite de processar grandes quantidades de legumes e vegetais. A sua versatilidade, permitida pela ampla gama de discos e grelhas, torna-o indispensável na preparação de saladas, guarnições, sopas e outros pratos que exijam diferentes tipos de corte e

ralagem.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção por hora	200 kg a 650 kg
Dimensões da boca (cortadora)	286 cm²
Diâmetro do disco	205 mm
Velocidade do motor	365 rpm
Potência	550 W
Alimentação elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (1.5 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Nível de ruído (1 m.)	<70 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Largura	391 mm
Profundidade	396 mm
Altura	652 mm
Peso líquido	23.5 kg