

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 rápido
ao produto

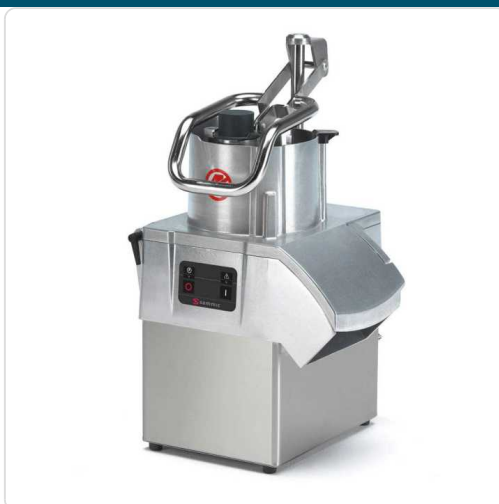


Cortador de Legumes Elétrico 550W 200-650 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050719	Modelo:	1050719
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000862

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000862
Modelo	1050719
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW

Tipo

Cortadora

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Cortador elétrico profissional de legumes e vegetais com capacidade de 200-650 kg/h. Motor de 550W para corte preciso e uniforme em cozinhas Horeca.

Descricao Completa

Cortador de Legumes Elétrico — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a precisão inigualáveis deste cortador de legumes elétrico (slicer), uma ferramenta indispensável para otimizar as operações na sua cozinha profissional. Projetado para um corte perfeito, este equipamento garante ajustes de grande precisão, resultando em produções uniformes e de excelente qualidade, essenciais para estabelecimentos Horeca e serviços de catering.

Equipado com um bloco de motor em aço inoxidável e um cabeçal de alumínio alimentar, este cortador foi construído para durar, oferecendo uma robustez e durabilidade que se traduzem em anos de serviço fiável. Com um motor assíncrono de grande potência, assegura um desempenho contínuo e eficaz, mesmo sob as condições mais exigentes. A sua construção respeita os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

A máxima conveniência para o utilizador é uma prioridade, com um design ergonómico e um painel de comandos eletrónico intuitivo. A saída do produto lateral requer menos profundidade na área de trabalho e direciona o produto, prevenindo salpicos e mantendo a área de trabalho limpa e organizada. O sistema de cabeçal com lâmina distribui e corta produtos inteiros como couves, enquanto o expulsor alto permite processar maior quantidade de forma eficiente.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, hospitais e qualquer cozinha industrial que necessite de processar grandes volumes de legumes e vegetais de forma rápida e homogénea. A capacidade de produzir entre 200 kg e 650 kg por hora torna-o perfeito para estabelecimentos com elevada demanda, garantindo um fluxo de trabalho contínuo e eficiente na preparação de saladas, guarnições

e outros pratos.

A vasta gama de discos e grelhas de alta qualidade, que permite mais de 70 tipos diferentes de cortes e ralados, faz deste cortador um equipamento versátil para as mais diversas necessidades culinárias, desde fatias finas a cubos e juliana. É a solução perfeita para otimizar o tempo de preparação e padronizar a qualidade dos ingredientes na sua produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Hora	200 kg - 650 kg
Dimensões Boca (Cortadora)	286 cm²
Diâmetro de Disco	205 mm
Velocidade Motor	365 rpm
Potência	550 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~ (3.6 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Nível de Ruído (1 m)	<70 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)
Dimensões Exteriores (L x P x A)	391 x 396 x 652 mm
Peso Líquido	24 kg