

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador de Legumes Profissional 400V CA-62

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050738	Modelo:	1050738
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000886

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000886
Modelo	1050738
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Cortadora

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortador de legumes profissional 400V com capacidade de produção até 1000 kg/h e motor de 750W. Ideal para cozinhas Horeca, garante cortes precisos e alta durabilidade.

Descricao Completa

Cortador de Legumes Profissional CA-62 — Principais Vantagens

Maximize a eficiência da sua cozinha com este cortador de legumes profissional, também conhecido como fiambreira ou slicer, concebido para operações intensivas. Garante cortes uniformes e de elevada qualidade, tornando a preparação de alimentos mais rápida e consistente. Este equipamento é indispensável para cozinhas que procuram excelência e produtividade.

O design robusto, fabricado em aço inoxidável e materiais aprovados para contacto alimentar, assegura durabilidade e resistência. O potente motor assíncrono permite processar grandes volumes de alimentos sem esforço, ideal para estabelecimentos com alta demanda.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo mais de 70 tipos de cortes e ralados diferentes através de uma vasta gama de discos e grelhas opcionais. Além disso, o cabeçal com expulsor alto otimiza o fluxo de produto, aumentando a capacidade de trabalho.

Aplicações

Este cortador de legumes é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering, cozinhas industriais e refeitórios. É ideal para a preparação diária de saladas, acompanhamentos e outros ingredientes que requerem cortes precisos e eficientes, garantindo sempre a máxima qualidade e higiene.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Produção horária	500 kg - 1000 kg
Dimensões da boca (cortadora)	273 cm ²
Diâmetro do disco	205 mm
Velocidade do motor	365 - 730 rpm
Potência	750 W
Alimentação elétrica	400 V / 50 Hz / 3~ (2.3-2.5 A)
Conexão elétrica	3P+G
Nível de ruído (1 m)	<70 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Largura	430 mm
Profundidade	420 mm
Altura	810 mm
Peso líquido	29.5 kg