

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



Cortadora-Cutter Industrial 8 litros - 230V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050808	Modelo:	1050808
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001241

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001241
Modelo	1050808
Capacidade (L)	7-10 L
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Cortadora

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Cortadora-cutter industrial multifuncional de 8 litros e 1500W, para cozinhas profissionais. Resultados precisos e uniformes, com baixo ruído e fácil manutenção. 230V.

Descrição Completa

Cortadora-Cutter Industrial – Principais Vantagens

Este equipamento multifuncional, que integra funções de cortadora e *cutter* (emulsionadora), é concebido para otimizar o desempenho em cozinhas profissionais de alta exigência. A sua tecnologia avançada "brushless" garante motores potentes e uma eficiência energética superior, mantendo o torque consistente em toda a gama de velocidades, o que é crucial para resultados precisos e uniformes. O design leve e compacto otimiza o espaço na sua cozinha e reduz o ruído operacional, contribuindo para um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo.

O exclusivo "Force Control System" assegura um corte perfeito e standardizado para cada produto, com um aviso sonoro útil quando o motor excede a força predefinida. Esta característica eleva a qualidade e a consistência das preparações culinárias, enquanto a estanqueidade melhorada, que dispensa ventilação, facilita a limpeza e prolonga a vida útil do aparelho. A possibilidade de usar lâminas lisas ou perfuradas e uma vasta gama de discos oferece uma versatilidade inigualável, permitindo mais de 70 tipos de cortes e ralados diferentes.

Pensado para a máxima comodidade do utilizador, o painel de comandos é intuitivo e oferece toda a informação num relance. A sua construção em aço inoxidável e materiais de qualidade alimentar garante durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, como a certificação NSF Internacional. Este aparelho é a solução ideal para processos de preparação intensivos que exigem excelência e fiabilidade.

Aplicações

Este equipamento é indispensável em estabelecimentos HORECA e hotelaria de médio a grande porte, como restaurantes gourmet, hotéis com serviço de banquetes, cozinhas de catering e centros de produção alimentar. É ideal para preparar grandes volumes de ingredientes com consistência e

rapidez, desde o corte preciso de legumes e frutas até à emulsificação de molhos, patés e outras preparações em pasta. A sua função *reverse* é particularmente útil para misturar delicadamente sem cortar, expandindo ainda mais as suas capacidades na cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	1500 W
Alimentação Eléctrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (10 A)
Ficha	EU (SCHUKO 2P+G)
Produção por Hora (Cortadora)	100 kg - 450 kg
Dimensões da Boca (Cortadora)	136 cm²
Diâmetro do Disco	205 mm
Velocidade (Cortadora)	300 rpm - 1000 rpm
Dimensões Exteriores (Cortadora)	391 mm x 409 mm x 552 mm
Peso Líquido (Cortadora)	24 kg
Capacidade do Caldeiro (Cutter)	8 litros
Velocidades (Cutter)	300 rpm - 3000 rpm
Dimensões Exteriores (Cutter)	286 mm x 387 mm x 517 mm
Peso Líquido (Cutter)	19 kg
Nível de Ruído (1 m)	<70 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)