

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



Cutter Profissional K-41 Elétrico 4.4L - 1500 rpm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050980	Modelo:	1050980
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002972

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002972
Modelo	1050980
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Tipo	Cutter

Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cutter profissional elétrico com caldeiro de 4.4L e 1500 rpm, ideal para uso intensivo em hotelaria. Garante misturas e picados homogêneos com eficiência.

Descricao Completa

Cutter Profissional K-41 — Principais Vantagens

O cutter profissional K-41 (também conhecido como triturador ou processador de alimentos) foi concebido para cozinhas industriais, Horeca e hotelaria que exigem eficiência máxima na preparação de misturas, emulsões e picados. Com uma capacidade generosa de 4.4 litros e lâminas invertidas, assegura uma homogeneidade perfeita em todos os processos, desde os mais delicados picados de ervas aromáticas aos mais robustos preparados de carne.

A sua conceção robusta, com componentes em materiais alimentares de alta qualidade e um motor assíncrono potente, garante uma durabilidade excecional e um desempenho constante, mesmo sob utilização intensiva. A facilidade de utilização, aliada a mecanismos de segurança avançados e um sistema de aviso de erros, torna este equipamento indispensável para qualquer operação profissional que preze pela qualidade e higiene.

Aplicações

Este cutter elétrico é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha e hotéis a hospitais, escolas e cantinas. A sua capacidade de processamento rápido e homogêneo é perfeita para a confeção de patés, molhos, purés, massas e para picar diversos ingredientes, otimizando o tempo de preparação e a qualidade final dos pratos. É uma solução versátil para cozinhas com volume de produção médio a elevado.

Especificações Técnicas

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

Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~ (7 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Capacidade do Caldeiro	4.4 litros
Capacidade Máxima Produto	2.5 kg
Capacidade Máxima Líquidos	2.4 litros
Dimensões do Caldeiro	Ø193 mm x 161 mm
Potência Total	800 W
Velocidade	1500 rpm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	252 mm x 309 mm x 434 mm
Peso Líquido	14.2 kg