

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-Emulsionadora Profissional 4.4L, 3000 rpm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1051000	Modelo:	1051000
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002989

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002989
Modelo	1051000
Capacidade (L)	Até 6 L
Tipo	Cutter
Potência	Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Cutter-emulsionadora profissional de 4.4 litros e 1100W, com tecnologia "brushless" para máxima eficiência. Ideal para alta gastronomia e hotelaria, alcançando até 3000 rpm.

Descricao Completa

Cutter-Emulsionadora Profissional — Principais Vantagens

Esta cutter-emulsionadora (ou processador de alimentos) é o equipamento ideal para cozinhas profissionais que exigem máxima eficiência e precisão na preparação de alimentos. Equipada com a inovadora tecnologia "brushless", garante um desempenho superior, mantendo o torque consistente em todas as velocidades, desde as 300 rpm até às 3000 rpm. A sua compactibilidade e design otimizado resultam num peso reduzido e numa poupança de espaço considerável na sua cozinha.

Desenvolvida para durar, a construção robusta em materiais alimentares de alta qualidade assegura uma longevidade excecional. A estanquidade aprimorada elimina a necessidade de ventilação, contribuindo para um ambiente de trabalho mais silencioso e higiénico. A capacidade de programação e a função "invert-blade" garantem resultados homogéneos e de perfeita qualidade, adaptados às suas necessidades operacionais.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram otimizar a preparação de molhos, purés, patés, bases para pastelaria e outras emulsões. A sua versatilidade permite processar tanto pequenas como maiores quantidades de produto, graças ao caldeiro de 4.4 litros com revolvedores laterais e tubo alto. A possibilidade de personalização de programas proporciona a padronização de receitas, assegurando a consistência da sua oferta culinária.

Especificações Técnicas

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

Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (6.5 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	1100 W
Velocidade (mín-máx)	300 rpm - 3000 rpm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	252 mm x 309 mm x 434 mm
Peso Líquido	11.9 kg