

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



Hotelequip.pt

Cutter Profissional K-52 5.5L 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050832	Modelo:	1050832
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001357

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001357
Modelo	1050832
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico

Tipo	Cutter
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Cutter profissional elétrico com 5.5 litros e 2 velocidades, ideal para cozinhas HORECA. Potência de 900-1500W, robustez em inox e certificação NSF.

Descricao Completa

Cutter Profissional K-52 Elétrico — Principais Vantagens

O cutter, também conhecido como triturador de alimentos, modelo K-52 com 5.5 litros de capacidade, é uma solução de alto rendimento para cozinhas profissionais. Desenvolvido para processar uma vasta gama de alimentos, este equipamento elétrico de 400V oferece eficiência e versatilidade, tornando-se indispensável em restaurantes, hotéis e pastelarias.

Com um design robusto em aço inoxidável e materiais de qualidade alimentar, garante durabilidade e fácil manutenção. A sua operação intuitiva, aliada a microinterruptores de segurança, assegura a máxima proteção para o utilizador, cumprindo os padrões internacionais de higiene e segurança alimentar.

A capacidade de duas velocidades permite adaptar o processamento a diferentes ingredientes, enquanto a tampa com orifício superior facilita a adição de líquidos durante o funcionamento, proporcionando controlo total e resultados perfeitos em cada utilização.

Aplicações

Este cutter elétrico é ideal para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria. Perfeito para cozinhas de restaurantes de médio e grande porte, hotéis, empresas de catering e instituições que exigem processamento rápido e eficiente de alimentos. É particularmente útil na preparação de patés, molhos, picados finos, massas e emulsões, otimizando o tempo e a mão de obra.

Especificações Técnicas

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

Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3~ (2.7/3.4 A)
Conexão Elétrica	3P+G
Capacidade do Caldeiro	5.5 litros
Dimensões do Caldeiro	Ø240 mm x 150 mm
Potência Total	900-1500 W
Velocidade (mín-máx)	1500 rpm / 3000 rpm
Largura	286 mm
Profundidade	387 mm
Altura	439 mm
Peso Líquido	21.6 kg