

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 com Controlo de Força KE-5V, 5.5 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050842	Modelo:	Murais Congeladores
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	Murais Congeladores
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Cutter emulsionadora profissional de 5.5 litros para hotelaria e restauração, com motor "brushless" de 1500W e "force control system", garantindo resultados uniformes e eficientes.

Descricao Completa

Cutter Emulsionadora — Principais Vantagens

Maximize a consistência e a qualidade dos seus preparados culinários com esta cutter emulsionadora profissional, concebida para cozinhas de alta exigência em hotelaria, restauração e pastelaria. A incorporação de tecnologia "brushless" assegura motores potentes e eficientes, garantindo um desempenho superior e menor consumo energético.

Equipamento (ou triturador processador de alimentos) robusto e fiável, possui um "force control system" exclusivo que garante resultados uniformes, mantendo o torque em toda a gama de velocidades. O seu desenho compacto e leve facilita a integração em qualquer ambiente de trabalho, otimizando o espaço e reduzindo o ruído operacional para um ambiente mais agradável.

A inovadora funcionalidade de programação por tempo, aliada a um botão de impulsos e à função "reverse", permite uma versatilidade excecional, desde o corte preciso à mistura delicada. A possibilidade de personalizar programas assegura a padronização das receitas, fundamental para manter a identidade culinária em qualquer estabelecimento profissional.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, empresas de catering e pastelarias. Perfeito para a preparação de patés finos, purés, molhos emulsionados, pastas, massas e outros preparados que requerem texturas homogêneas e consistentes. A sua capacidade de 5,5 litros é adequada para operações de volume médio, permitindo processar ingredientes de forma eficiente e rápida, seja para a confeção de entradas sofisticadas ou bases para pratos principais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (10 A)

Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Capacidade do Caldeiro	5.5 Litros
Dimensões do Caldeiro	Ø240 mm x 150 mm
Potência Total	1500 W
Velocidade Mín.-Máx.	300 rpm - 3000 rpm
Largura	286 mm
Profundidade	387 mm
Altura	487 mm
Peso Líquido	18 kg