

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

Cabeçal de Grande Capacidade para Cortadores CA-41 / CA-62

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050122	Modelo:	1050122
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004662

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004662
Modelo	1050122
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Cabeçal de grande capacidade para cortadores CA-41/CA-62. Boca de entrada de 273 cm² para processamento eficiente de vegetais. Design ergonómico, aço inoxidável.

Descricao Completa

Cabeçal Grande Capacidade — Cabeçal de Grande Capacidade (Boca Larga) — Principais Vantagens

Este cabeçal de grande capacidade, também conhecido como boca larga para cortadores ou bocal de alimentação de dimensão expandida, é um acessório essencial para otimizar o desempenho dos seus processadores de alimentos CA-41 e CA-62. Projetado para agilizar a preparação, permite introduzir vegetais e outros ingredientes de maior volume sem necessidade de pré-corte exaustivo, poupando tempo valioso nas cozinhas profissionais.

Fabricado com aço inoxidável de alta qualidade e materiais aprovados para contacto alimentar, garante durabilidade, higiene e conformidade com as rigorosas normas HORECA. O seu design ergonómico facilita a utilização e a limpeza, tornando-o uma adição prática e eficiente para qualquer cozinha industrial, restaurante ou cantina.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande movimento, hotéis, cozinhas de catering e refeitórios que processam grandes volumes de vegetais e frutas. É particularmente útil para o corte rápido de alface, couves, batatas-doces e outros produtos volumosos, maximizando a produtividade e reduzindo o tempo de preparação em operações intensivas.

Este acessório é a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram otimizar o fluxo de trabalho na preparação de saladas, guarnições e ingredientes para pratos principais, assegurando cortes uniformes e eficientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Material	Aço inoxidável e materiais aptos para contacto com alimentos
Design	Ergonómico

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Máquinas de corte CA-41 / CA-62 (fabricadas a partir de Dezembro de 2016)
Boca de Entrada	273 cm ²