

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

Cortadora-Raladora de Legumes CR-143, Boca 135x73mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010026	Modelo:	1010026
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002446

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002446
Modelo	1010026
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Cortadora-raladora de legumes profissional para Horeca, compatível com descascadores e batedeiras. Boca: 135x73 mm. Dimensões: 270x370x290 mm.

Descricao Completa

Cortadora-Raladora de Legumes — Principais Vantagens

A cortadora-raladora de legumes (também conhecida como triturador de vegetais) modelo CR-143 é um equipamento versátil e indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo eficiência máxima na preparação de diversos alimentos. Concebida para otimizar o processo de corte e ralar, esta máquina assegura resultados uniformes e rápidos, poupando tempo e mão-de-obra valiosa nas operações diárias.

A sua compatibilidade com descascadores de batatas e batedeiras-misturadoras, como as séries BE-10C a BE-40C, destaca a flexibilidade e adaptabilidade desta cortadora, permitindo uma integração perfeita em sistemas de preparação de alimentos já existentes. Esta característica multifuncional torna-a uma solução económica e prática para estabelecimentos que procuram maximizar a utilização dos seus equipamentos.

Com a capacidade de utilizar discos de corte até 14 mm, oferece uma vasta gama de possibilidades para processar legumes, frutas e outros ingredientes, desde fatias finas a ralados mais grossos. É a escolha ideal para cozinhas de alta produção que exigem consistência e qualidade superior nos seus pratos.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor Horeca, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, hospitais e empresas de catering. É ideal para cozinhas que necessitam de processar grandes volumes de legumes e frutas diariamente, garantindo um desempenho consistente e resultados de alta qualidade.

Excelente para a preparação de saladas, guarnições, sopas e outros pratos que exigem ingredientes cortados ou ralados com precisão. A sua robustez e facilidade de operação tornam-na uma aliada valiosa para chefs e equipas de cozinha que procuram otimizar os seus processos produtivos.

Especificações Técnicas

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

Compatibilidade	Descascadores de batatas PPC, Batedeiras-misturadoras BE-10C, BE-20C, BE-30C, BE-40C
Discos	Compatível com os mesmos discos da cortadora de legumes CA-31 (grelhas diferentes)
Diâmetro máximo do disco de corte	14 mm
Dimensões da boca	135 mm x 73 mm
Dimensões exteriores (Largura)	270 mm
Dimensões exteriores (Profundidade)	370 mm
Dimensões exteriores (Altura)	290 mm