



CORTADORA MANUAL DE BATATAS CF-5

Ideal para restaurantes e cozinhas colectivas.



ESPECIFICAÇÕES

Produção hora: 100 kg - 150 kg

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 280 mm
- ✓ Profundidade: 512 mm
- ✓ Altura: 735 mm

Peso líquido: 4 kg

Dimensões da embalagem

285 x 565 x 425 mm

Peso bruto: 5,6 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

1020060 Cortadora manual CF-5 (8 x 8 mm)

1020061 Cortadora manual CF-5 (10 x 10 mm)

1020062 Cortadora manual CF-5 (12 x 12 mm)

* Consulte para versões especiais

DESCRIÇÃO COMERCIAL

Produção entre 100 kg - 150 kg por hora.

Corte preciso e eficiente

- ✓ Permite obter um **corte limpo e uniforme**, sem quebras nem desperdícios.
- ✓ Jogos de **grelha-prensa substituíveis** para obter cortes com espessuras de 8, 10 ou 12 mm.
- ✓ A **alavanca alongada** permite obter um rendimento óptimo com o mínimo esforço.

Design durável e resistente

- ✓ Corpo leve em liga de aço inoxidável, leve e resistente.
- ✓ Alavanca e parafusos de aço inoxidável.
- ✓ Pés equipados com ventosas para fixar a máquina à superfície de trabalho.

Segurança e higiene

- ✓ Equipada com molas situadas na parte de trás que ajudam a subir a prensa-expulsor.
- ✓ Homologado por NSF International.
- ✓ Muito fácil de limpar.

INCLUI

- ✓ 1 jogo de grelha-prensa.

OPCIONAL

- ☐ Jogos de grelha-prensa de tamanhos diferentes.
- ☐ Recipiente para a recolha da batata cortada. (Consultar recipientes gastronorm, máximo cuba 1/1 de 150 mm).

ACESSÓRIOS

- ☐ Jogos de grelha-prensa
- ☐ Cuvetes básicas



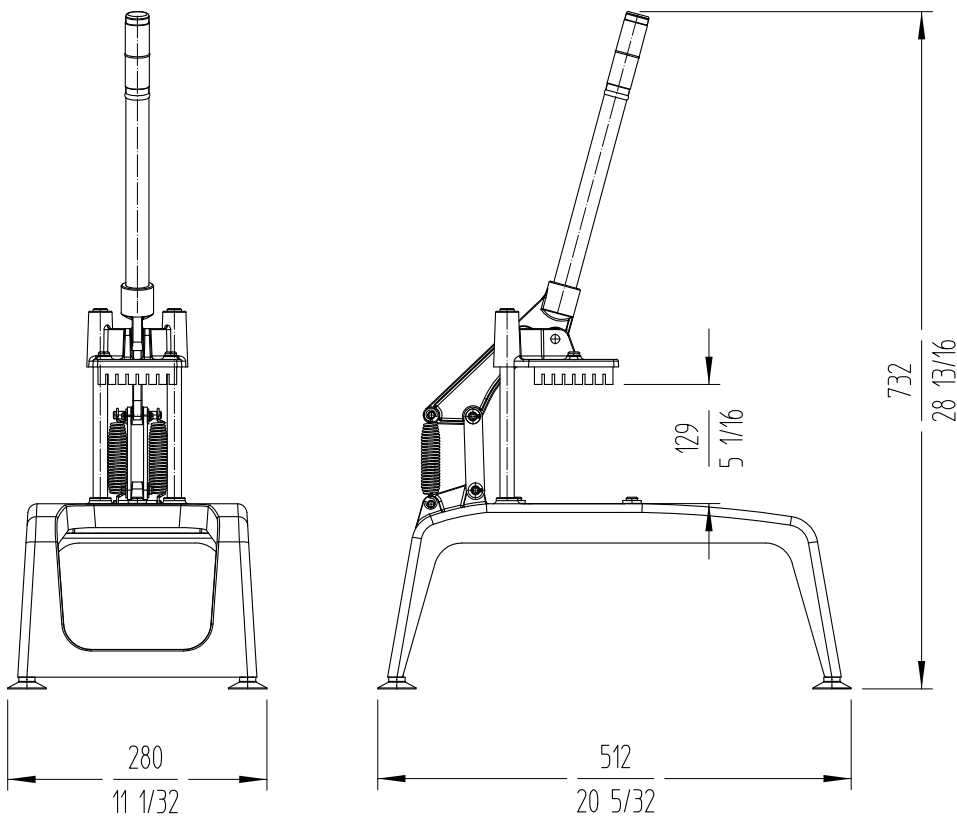


CORTADORA MANUAL DE BATATAS CF-5

Ideal para restaurantes e cozinhas colectivas.



PREPARAÇÃO DINÂMICA
CORTADORA DE BATATAS FRITAS MANUAL



www.sammic.pt
Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha
portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto	Data
Ref.	Uds.
Aprovado	

ficha do produto
atualizada 09/01/2025