

# 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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Discos de Corte e Vinco Alumínio 10x10 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHD10+H10	<b>Modelo:</b>	D10+H10
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	D10+H10
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Conjunto de discos de corte e vinco em alumínio 10x10 mm para cozinhas profissionais.  
Garanta cortes precisos e eficientes.

### discos de corte e vinco alumínio — Discos de Corte — Principais Vantagens

Estes discos de corte e vinco de alumínio são concebidos para cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão na preparação de alimentos. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho otimizado, permitindo-lhe realizar cortes consistentes de 10x10 mm em diversos ingredientes. São ideais para operações de elevado volume, assegurando uma poupança significativa de tempo e esforço na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este conjunto de discos é perfeito para restaurantes, cafetarias e estabelecimentos de hotelaria que necessitam de cortar vegetais, frutas ou outros alimentos em cubos de forma rápida e uniforme. A versatilidade destes acessórios permite uma adaptação eficaz a diversas necessidades culinárias, contribuindo para a padronização e qualidade das suas preparações. A sua equipa vai apreciar a facilidade de utilização e a fiabilidade destes equipamentos no dia a dia.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Discos de Corte e Vinco
<b>Material</b>	Alumínio
<b>Dimensão de Corte</b>	10x10 mm
<b>Conjunto</b>	2 Discos

### Perguntas Frequentes

#### Para que tipo de cortadores são estes discos adequados?

Estes discos são compatíveis com cortadores profissionais que utilizam sistemas de corte e vinco, garantindo um encaixe perfeito e desempenho ideal para a sua máquina.

#### Qual o material dos discos e qual a sua durabilidade?

Os discos são fabricados em alumínio de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.

#### É possível adquirir os discos individualmente ou apenas em conjunto?

Este produto é comercializado como um conjunto de dois discos, assegurando que tem sempre um substituto à mão ou para otimizar o seu processo de corte.

#### Estes discos necessitam de alguma manutenção especial?

Recomenda-se a limpeza regular com água e sabão neutro após cada utilização para garantir a

higiene e prolongar a eficácia dos discos.

**Qual a dimensão de corte que estes discos proporcionam?**

Estes discos foram projetados para proporcionar um corte preciso de 10x10 mm, ideal para cubos uniformes em diversas preparações culinárias.