

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: 04/07/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	D10+H10
Marca	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

Tipo de Produto	Discos de Corte e Vinco
Material	Alumínio
Dimensão de Corte	10x10 mm
Conjunto	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.