

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco de Corte Fatiado 2mm para Cortador

Informacoes do Produto

SKU:	CHE2	Modelo:	E2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	E2
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Disco de corte em alumínio de 2mm para cortadores profissionais. Garante fatias precisas e uniformes, ideal para otimizar a sua produção. Robustez e durabilidade.

Descricao Completa

Disco de corte 2mm — Disco de Corte – Principais Vantagens

Concebido para um desempenho excepcional, este disco de corte é ideal para profissionais que exigem precisão e eficiência. A sua lâmina especialmente afinada garante fatias uniformes e rápidas, otimizando o processo de preparação em qualquer cozinha industrial ou estabelecimento de restauração. A robustez do material assegura uma longa vida útil, tornando-o um investimento inteligente para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este componente é indispensável em cozinhas profissionais, restaurantes, talhos e charcutarias que utilizam cortadores/fiambreiras industriais para fatiar alumínio e outros produtos com exatidão. O seu design versátil adapta-se a diversas necessidades, desde a preparação de entradas a ingredientes para pratos principais. Garante, portanto, que a sua equipa terá sempre à disposição um utensílio fiável para as tarefas diárias de corte.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Disco de Corte
Material	Alumínio
Espessura de Corte	2 mm
Modelo	E2

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste disco de corte?

A durabilidade do disco de corte depende da intensidade de uso e do tipo de material processado. No entanto, sendo fabricado em alumínio de alta qualidade, foi concebido para resistir ao desgaste diário em ambientes profissionais.

É compatível com todos os modelos de cortadores?

Este disco é projetado para modelos específicos de cortadores que admitem o tipo E2. Recomendamos verificar as especificações do seu equipamento para garantir a compatibilidade antes da compra.

Como devo realizar a limpeza e manutenção do disco?

Para prolongar a vida útil do disco e assegurar a higiene, limpe-o regularmente com produtos adequados para alumínio e água, evitando abrasivos. Guarde-o seco e protegido de humidade para prevenir qualquer tipo de corrosão.

Este disco pode ser usado para fatiar vários tipos de alimentos?

Embora seja um disco de corte versátil, é crucial consultar as recomendações do fabricante do seu cortador. O uso inadequado pode comprometer o desempenho e a segurança alimentar.

Existem outros diâmetros ou espessuras disponíveis para este produto?

Sim, normalmente estes discos estão disponíveis em várias espessuras e diâmetros para se adequarem a diferentes necessidades de corte. Sugerimos verificar o nosso catálogo para encontrar a opção ideal para si.