

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



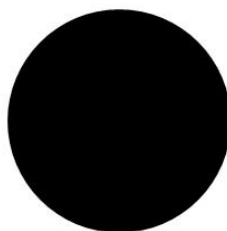
Hotelequip.pt

## Disco de Corte para Picadoras

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS90805.274.017	<b>Modelo:</b>	Disc1
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Disc1

### Descricao Resumida

Disco de corte de alta durabilidade para picadoras de carne industriais. Garante processamento eficiente e preciso para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### disco de corte picadora — Disco de corte — Principais Vantagens

Concebido para equipar picadoras de carne profissionais, este disco de substituição assegura um desempenho de corte otimizado e uma durabilidade excepcional. Fabricado com materiais de alta qualidade, garante a precisão necessária para o processamento eficiente de diversos tipos de carne, ideal para operações de restauração e talhos. A sua conceção robusta permite um manuseamento e manutenção facilitados, contribuindo para a longevidade do equipamento e a qualidade do produto final.

### Aplicações Profissionais

Este componente é essencial em cozinhas de restaurantes, talhos, supermercados com secção de charcutaria e qualquer estabelecimento do setor alimentar que utilize picadoras de carne industriais. Permite a preparação rápida e eficiente de carne picada para hambúrgueres, almôndegas e outras iguarias, mantendo a higiene e a segurança alimentar. A sua versatilidade torna-o indispensável para fluxos de trabalho intensos, contribuindo para a poupança de tempo e o aumento da produtividade nestes ambientes.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Disco de Corte
<b>Cor</b>	Preto
<b>Material</b>	N/D
<b>Compatibilidade</b>	Picadoras de Carne (universal)

### 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 carne processada. No entanto, o seu fabrico de alta qualidade garante uma vida útil prolongada em condições de uso profissional.

**Este disco é compatível com todas as picadoras de carne?**

Embora concebido para uma compatibilidade universal com a maioria das picadoras industriais, é sempre recomendável verificar as especificações técnicas da sua máquina para garantir um ajuste perfeito.

**Como devo limpar e fazer a manutenção deste disco?**

Para uma limpeza eficaz e para prolongar a vida útil do disco, deve ser lavado imediatamente após cada utilização com água quente e detergente neutro, e seco completamente antes de guardar. Evite produtos abrasivos.

**Que tipo de materiais podem ser picados com este disco?**

Este disco é ideal para picar carne vermelha, aves e peixe. Não é recomendado para ossos ou alimentos excessivamente duros, que podem danificar a lâmina.

**É fácil substituir o disco na picadora de carne?**

A substituição do disco é geralmente um processo simples que pode ser realizado pelo próprio utilizador, seguindo as instruções do manual da sua picadora de carne. Não são normalmente necessárias ferramentas especiais.