

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



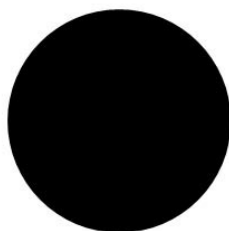
Hotelequip.pt

Disco de Corte para Picadoras

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	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

Tipo de Produto	Disco de Corte
Cor	Preto
Material	N/D
Compatibilidade	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.