

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Lâmina de Corte Inox Temperado ø 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1090.793.006	Modelo:	MAC-ROP6
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MAC-ROP6

Descricao Resumida

Lâmina em inox temperado, ø 100 mm, para cortes precisos e duradouros em ambientes profissionais. Essencial para fiambreiras e cortadores.

Descricao Completa

Lâmina de Corte Inox — Precisão e Durabilidade

Concebida para um desempenho superior, esta lâmina de corte em aço inoxidável temperado garante cortes precisos e eficientes. A sua construção robusta oferece uma resistência notável e prolonga a vida útil do equipamento, tornando-a ideal para as mais exigentes tarefas em qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de hotelaria.

Fabricada com materiais de alta qualidade, a superfície lisa do disco de corte minimiza o atrito, facilitando a limpeza e manutenção. É uma escolha excelente para quem procura otimizar os processos de preparação alimentar, assegurando resultados uniformes e consistentes. A sua fiabilidade contribui significativamente para o fluxo de trabalho diário.

Aplicações Profissionais

Este disco de aço temperado é perfeito para utilização em máquinas de corte de carne, queijo e outros alimentos em charcutarias, talhos, restaurantes, cozinhas industriais e supermercados. Facilita o fatiamento rápido e uniforme de diversos produtos, sendo um componente indispensável para garantir a máxima produtividade e segurança alimentar. A sua versatilidade permite adaptar-se a diferentes necessidades de corte.

Características Técnicas

Material	Inox Temperado
Diâmetro	100 mm
Tipo	Lâmina de corte

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é adequada esta lâmina?

Esta lâmina foi concebida para máquinas de corte universais que utilizam lâminas de 100 mm de diâmetro, sendo ideal para fiambreiras e cortadores de carne industriais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o seu acabamento em aço inoxidável temperado não só assegura durabilidade, como também facilita a limpeza rápida e higiénica após cada utilização, cumprindo as normas de saúde.

A lâmina necessita de afiação regular?

Recomendamos a verificação periódica do gume da lâmina e a afiação profissional sempre que necessário para manter a sua eficácia e prolongar a vida útil.

Posso utilizar esta lâmina para cortar vegetais e frutas?

Embora a lâmina seja capaz de cortar diversos alimentos, é otimizada para carnes e produtos de charcutaria. Para vegetais e frutas, as suas necessidades de corte podem ser diferentes.

Que cuidados devo ter ao manusear a lâmina?

É crucial manusear a lâmina com extremo cuidado e utilizar sempre luvas de proteção para evitar acidentes. Guarde-a num local seguro e fora do alcance de pessoal não autorizado.