

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco Fatiador 10 mm para Cortador de Legumes Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	SK096075	Modelo:	E10
Marca:	SKYMSEN	EAN:	7895707096073

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMSEN
Modelo	E10
EAN	7895707096073

Descricao Resumida

Disco fatiador de 10 mm em aço inoxidável e alumínio para cortadores de legumes profissionais PA-7 e PA-7 PRO. Garante cortes uniformes e é essencial para cubos de 10 mm.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 10 mm, fabricado em aço inoxidável e alumínio, é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, garantindo cortes uniformes e precisos. É compatível com os modelos PA-7 e PA-7 PRO, otimizando a preparação de vegetais em cozinhas de alta produção.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Fatiador
Espessura de Corte	10 mm
Material	Aço inoxidável e Alumínio
Compatibilidade	Cortadores de legumes PA-7 / PA-7 PRO
Função Adicional	Essencial para cortes em cubos de 10 mm (com PA-7 PRO)

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que preparam pratos como Tripas à Moda do Porto ou Cozido de Grão, onde cenouras fatiadas uniformemente são cruciais. É igualmente útil em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis, e empresas de catering que necessitam de grandes volumes de legumes fatiados para saladas, guarnições ou bases de estufados. A sua versatilidade estende-se a pizzarias, hamburgarias e snack-bares que procuram otimizar a preparação de ingredientes.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

A precisão do corte de 10 mm assegura uniformidade nos pratos, melhorando a apresentação e o tempo de confeção. Fabricado em aço inoxidável e alumínio, oferece elevada durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua compatibilidade com os modelos PA-7 e PA-7 PRO garante uma integração perfeita no fluxo de trabalho existente. Além disso, é indispensável para a criação de cubos de 10 mm quando combinado com o PA-7 PRO,

aumentando a versatilidade da sua máquina.

Com que modelos de cortadores de legumes este disco é compatível?

Este disco fatiador de 10 mm é compatível com os cortadores de legumes profissionais PA-7 e PA-7 PRO.

Que tipo de corte posso obter com este disco?

Este disco permite obter fatias uniformes de 10 mm. É também essencial para realizar cortes em cubos de 10 mm, quando utilizado em conjunto com o cortador de legumes PA-7 PRO.

Qual o material de fabrico deste disco?

O disco é fabricado em aço inoxidável e alumínio, materiais que garantem durabilidade, resistência à corrosão e higiene, adequados para o ambiente de cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção do disco?

Devido aos materiais de alta qualidade, o disco é fácil de limpar. Recomenda-se a lavagem após cada utilização com água e detergente neutro, garantindo a remoção de resíduos e prolongando a vida útil do acessório.

Por que é importante ter um disco de corte de 10 mm?

Um disco de 10 mm permite obter fatias de espessura consistente, crucial para a apresentação uniforme dos pratos e para garantir tempos de confeção homogéneos. É ideal para preparações que exigem um corte mais robusto e visível, como em saladas ou guarnições.