

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Disco Cortador de Vegetais 1 mm para Máquinas de Preparação

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1010530	<b>Modelo:</b>	1010530
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561003344

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561003344
<b>Modelo</b>	1010530

### Descricao Resumida

Disco cortador de vegetais profissional de 1 mm para rodela perfeitas. Compatível com máquinas de preparação CA-21, CA-2V, CK-241, CK-24V.

## Descricao Completa

### Disco Cortador de Vegetais — Principais Vantagens

Concebido para equipar máquinas de preparação dinâmica em ambientes HORECA, este disco cortador (também conhecido como lâmina de corte ou rodeladora) é essencial para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional. Permite obter rodela uniformes com 1 mm de espessura, perfeitas para uma vasta gama de vegetais como batata, cenoura, beterraba e repolho.

A precisão do corte garante não só uma apresentação impecável dos pratos, mas também uma cozedura mais homogênea, fundamentais em restauração de alta qualidade e cozinhas industriais. A sua robustez assegura durabilidade e desempenho consistente, mesmo sob uso intensivo.

Este disco encaixa perfeitamente em cortadoras de legumes e processadores combinados, sendo uma peça vital para agilizar as operações de pré-preparação alimentar, poupando tempo e minimizando o desperdício.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, empresas de catering e qualquer estabelecimento com elevada procura por preparação de vegetais. A sua capacidade de cortar com precisão é indispensável para saladas, guarnições, sopas e muitos outros pratos que exijam consistência e qualidade.

É compatível com as cortadoras CA-21 / CA-2V e combinados CK-241 / CK-24V, oferecendo versatilidade e integração fácil nos equipamentos já existentes na sua cozinha. Pode ser combinado com grelhas FMS/FFS para a produção de palitos ou cubos, aumentando ainda mais as possibilidades de corte.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Medida de Corte	1 mm (para rodela)
Largura	180 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Profundidade</b>	180 mm
<b>Altura</b>	34.5 mm
<b>Peso Líquido</b>	0.26 kg
<b>Compatibilidade</b>	Cortadoras CA-21, CA-2V; Combinados CK-241, CK-24V