

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco Cortador 6 mm para Batata, Cenoura e Couve

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010540	Modelo:	1010540
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003399

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003399
Modelo	1010540

Descricao Resumida

Disco cortador profissional de 6 mm para batata, cenoura e outros legumes. Garante cortes uniformes para otimizar a preparação em HORECA e hotelaria.

Descricao Completa

Disco Cortador 6 mm – Principais Vantagens para HORECA

Este disco cortador profissional de 6 mm foi concebido para otimizar a preparação de legumes em cozinhas industriais, restaurantes e bares. Garante cortes uniformes e precisos (fatiador) de batata, cenoura, beterraba, repolho, entre outros, essencial para pratos que exigem consistência e apresentação.

A sua adaptabilidade a cortadoras profissionais como a CA-21 / CA-2V e a combi CK-241 / CK-24V oferece uma integração perfeita no seu equipamento existente, melhorando a eficiência operacional e reduzindo o tempo de preparação.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de preparar grandes volumes de legumes com rapidez e uniformidade. Perfeito para a criação de saladas, acompanhamentos e pratos que exigem vegetais cortados com precisão.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Medida de Corte	6 mm (para rodela)
Dimensões Exteriores (Largura)	180 mm
Dimensões Exteriores (Profundidade)	180 mm
Dimensões Exteriores (Altura)	36.5 mm
Peso Líquido	0.28 kg
Compatibilidade	Cortadoras CA-21 / CA-2V, Combi CK-241 / CK-24V