

# 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: 02/07/2026

O produto final e as caracteristicas 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

<b>SKU:</b>	SM1010540	<b>Modelo:</b>	1010540
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561003399

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561003399
<b>Modelo</b>	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