

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco Cortador 2x2mm para Cortadora de Legumes Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010550	Modelo:	1010550
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003412

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003412
Modelo	1010550

Descricao Resumida

Disco cortador de 2x2mm para máquinas profissionais, ideal para cortes precisos de legumes. Compatível com modelos CA-21/2V e CK-241/24V.

Descricao Completa

disco cortador 2x2mm — Disco Cortador de Legumes — Principais Vantagens

Este disco cortador, também conhecido como lâmina de corte, foi projetado para oferecer um desempenho superior em ambientes de cozinha profissional, garantindo cortes precisos e uniformes. A sua construção robusta assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo, ideal para estabelecimentos HORECA e hotelaria que procuram eficiência e fiabilidade.

A facilidade de substituição e compatibilidade com os modelos CA-21, CA-2V, CK-241 e CK-24V torna-o numa solução prática para otimizar o fluxo de trabalho. Obtenha resultados consistentes que elevam a qualidade da apresentação dos seus pratos e minimizam o desperdício.

Aplicações

Este disco é indispensável em restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de processar grandes volumes de legumes com rapidez e precisão. Perfeito para preparar ingredientes para saladas, guarnições ou até mesmo para a confecção de sopas e caldos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de corte	Juliana
Medida de corte	2 x 2 mm
Compatibilidade	Cortadoras CA-21 / CA-2V, Combi CK-241 / CK-24V