

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco Ralador 7 mm para Cortadoras CA-21/CA-2V e CK-241/CK-24V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010506	Modelo:	1010506
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003313

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003313
Modelo	1010506

Descricao Resumida

Disco ralador profissional de 7 mm para corte preciso, ideal para cozinhas HORECA. Compatível com cortadoras CA-21/2V e CK-241/24V. Fácil limpeza e máxima segurança.

Descricao Completa

Disco Ralador – Principais Vantagens

Concebido para equipar cortadoras de vegetais profissionais, este disco ralador (ou triturador) com 7 mm de corte é a solução ideal para estabelecimentos HORECA que procuram precisão e eficiência. Garante um tratamento seguro e eficaz dos alimentos, proporcionando um resultado uniforme para diversas preparações culinárias.

A sua construção robusta e design inteligente asseguram uma limpeza muito fácil, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de higiene na sua cozinha profissional. Versátil e duradouro, este acessório é um investimento inteligente para otimizar os processos de preparação dos seus pratos.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, hotéis, cantinas e cozinhas industriais que necessitam de ralar grandes volumes de produtos com consistência. Adequado para vegetais, queijos e outros alimentos, tanto para cortes finos como para a redução a pó grosso, dependendo do produto e da preparação desejada. Compatível com as cortadoras CA-21, CA-2V, CK-241 e CK-24V.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Medida de Corte	7 mm
Largura	180 mm
Profundidade	180 mm
Altura	36.5 mm
Peso Líquido	0.23 kg

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Cortadoras CA-21, CA-2V, CK-241, CK-24V