

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Disco Cortador de Vegetais 3mm para Máquinas Profissionais

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | SM1010224 | <b>Modelo:</b> | 1010224       |
| <b>Marca:</b> | Sammic    | <b>EAN:</b>    | 8435561002149 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Sammic        |
| <b>EAN</b>    | 8435561002149 |
| <b>Modelo</b> | 1010224       |

### Descricao Resumida

Disco cortador de vegetais profissional para rodela de 3mm. Compatível com várias cortadoras e combinadas, ideal para hotelaria e restauração.

## Descrição Completa

### Disco Cortador de Vegetais 3mm — Principais Vantagens

Este disco cortador de vegetais profissional, ou lâmina de corte, é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha industrial, restauração ou hotelaria que procure eficiência e precisão no processamento de alimentos. Concebido para criar rodela uniforme de 3 mm, é ideal para uma vasta gama de vegetais como batatas, cenouras, beterrabas e couves.

A sua construção robusta garante durabilidade e um desempenho consistente em ambientes de uso intensivo. Facilita a padronização dos cortes, otimizando o tempo de preparação e minimizando o desperdício, o que se traduz em poupanças significativas para o seu negócio.

Compatível com diversas cortadoras e combinadas do mercado, este disco é uma mais-valia para operações que exigem versatilidade e alta produtividade no dia a dia. Assegura cortes perfeitamente dimensionados, melhorando a apresentação dos pratos e a consistência das receitas.

### Aplicações

Este disco cortador é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas de catering, refeitórios e qualquer estabelecimento do setor HORECA que necessite de processar grandes volumes de vegetais com cortes uniformes de 3 mm. Perfeito para preparar batatas fritas, saladas, guarnições ou ingredientes para sopas e ensopados. A sua compatibilidade com diferentes modelos de máquinas de corte permite uma integração fácil nas infraestruturas existentes.

### Especificações Técnicas

| Característica                      | Detalhe  |
|-------------------------------------|----------|
| Medida de Corte                     | 3 mm     |
| Dimensões Exteriores (Largura)      | 204.5 mm |
| Dimensões Exteriores (Profundidade) | 204.5 mm |

**Dimensões Exteriores (Altura)**

36 mm

**Peso Líquido**

0.59 kg

**Lâminas**

2 lâminas

**Compatibilidade**

Cortadoras CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62;  
Combinadas CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V