

# 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: 09/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Disco Cortador de Legumes 8mm para Cortadoras Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1010409	<b>Modelo:</b>	1010409
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002163

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002163
<b>Modelo</b>	1010409

### Descricao Resumida

Disco cortador de legumes de 8 mm para cortadoras profissionais, ideal para obter rodela uniformes e otimizar processos em cozinhas de hotelaria.

## Descricao Completa

### Disco Cortador de Legumes — Principais Vantagens

Este disco cortador (também conhecido como lâmina de corte) foi concebido para otimizar o processo de preparação de vegetais em ambientes profissionais como cozinhas industriais, restaurantes e hotéis. Permite obter rodela uniformes de batata, cenoura, beterraba, couve e outros vegetais, garantindo uma apresentação impecável e consistente em todos os pratos.

A sua construção com uma lâmina singular assegura um corte preciso de 8 mm, minimizando o desperdício e maximizando a eficiência. A durabilidade e resistência do material promovem uma longa vida útil do equipamento, representando um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

### Aplicações

Ideal para cozinhas de alta produção que exigem consistência e rapidez no corte de legumes. Perfeito para restaurantes, cantinas, serviços de catering e hotéis que preparam grandes volumes de saladas, acompanhamentos ou ingredientes para diversas receitas. É uma ferramenta indispensável para otimizar o tempo de preparação e garantir a uniformidade necessária para uma culinária profissional de excelência.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Medida de Corte	8 mm
Largura	204.5 mm
Profundidade	204.5 mm
Altura	36 mm
Peso Líquido	0.57 kg

**Compatibilidade**

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

**Lâminas**

1