

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Disco de Corte 10 mm para Cortadoras Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1010410	<b>Modelo:</b>	1010410
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002170

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002170
<b>Modelo</b>	1010410

### Descricao Resumida

Disco de corte 10 mm para equipamentos profissionais, oferece rodela uniformes de vegetais. Compatível com várias cortadoras e combis, ideal para hotelaria.

## Descricao Completa

### Disco de Corte 10 mm — Principais Vantagens

Este disco de corte de 10 mm foi concebido para as suas cortadoras, assegurando eficiência e precisão no corte de uma vasta gama de vegetais. A sua lâmina única garante fatias uniformes, cruciais para a padronização das suas preparações em cozinhas profissionais. O seu design robusto permite um desempenho excelente, mesmo em ambientes de uso intensivo, tornando-o um componente indispensável para o seu equipamento de preparação dinâmica.

Equipado com uma lâmina de alta qualidade, este disco permite obter rodela de 10 mm de espessura de batatas, cenouras, beterrabas, couves e muitos outros vegetais, com consistência exemplar. A durabilidade e a facilidade de limpeza são características que contribuem para a otimização dos fluxos de trabalho e para a manutenção dos mais elevados padrões de higiene na sua cozinha.

Integre este disco na sua operação diária e experimente uma melhoria significativa na produtividade. A sua compatibilidade com diversos modelos de cortadoras e combis (também conhecidos como talhadores ou fatiadores profissionais) facilita a adaptação às necessidades específicas do seu negócio. Invista em acessórios que elevam a qualidade do seu serviço e a rentabilidade da sua cozinha industrial ou catering.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, cozinhas de catering e outros estabelecimentos Horeca que necessitam de processar grandes volumes de vegetais com cortes precisos e uniformes. Perfeito para a preparação de saladas, guarnições ou ingredientes para pratos elaborados, otimizando o tempo de preparação e garantindo a qualidade final do produto. Este disco é uma solução de excelência para operações que procuram maximizar a eficiência e a consistência nos seus processos culinários.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Medida de Corte</b>	10 mm
<b>Quantidade de Lâminas</b>	1
<b>Compatibilidade com Cortadoras</b>	CA-31, CA-41, CA-3V, CA-4V, CA-62
<b>Compatibilidade com Combi</b>	CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V
<b>Largura</b>	204.5 mm
<b>Profundidade</b>	204.5 mm
<b>Altura</b>	36 mm
<b>Peso Líquido</b>	0.57 kg