

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Disco de Corte 205mm para Vegetais 1mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1010215	<b>Modelo:</b>	1010215
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	Neutras

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	Neutras
<b>Modelo</b>	1010215

### Descricao Resumida

Disco de corte com 205 mm de diâmetro, ideal para fatiar vegetais a 1 mm de espessura em equipamentos de hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### Disco de Corte 205mm para Vegetais — Principais Vantagens

Criado para otimizar o processo de preparação em ambientes profissionais, este disco de corte oferece uma precisão inigualável. Permite obter rodela uniformes de 1 mm de espessura, ideais para uma apresentação consistente e um cozinhado homogêneo de batatas, cenouras, beterrabas e outros vegetais.

A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo, sendo compatível com uma vasta gama de cortadoras profissionais, incluindo os modelos CA-301, CA-300, CA-401, CA-400, CA-601 e o acessório de corte CR-143, bem como as combi CK-301, CK-302, CK-401 e CK-402. (Nota: os discos de 205 mm não devem ser utilizados nas cortadoras CR-143, CA-300 e CA-400).

### Aplicações

Este disco é indispensável para cozinhas de restauração, hotelaria, refeitórios industriais e outros estabelecimentos HORECA que exigem rapidez e uniformidade no corte de vegetais. É especialmente útil para a preparação de saladas, gratinados, batatas fritas e qualquer prato que beneficie de fatias finas e precisas. O seu design versátil adapta-se a diferentes máquinas (slicer) para maximizar a eficiência operacional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
<b>Diâmetro do Disco</b>	205 mm
<b>Medida de Corte</b>	1 mm
<b>Compatibilidade</b>	Cortadoras CA-301/300/401/400/601, Acessório CR-143, Combi CK-301/302/401/402. (Exceto discos de 205mm em CR-143/CA-300/CA-400)
<b>Lâminas</b>	3 lâminas (modelos FC-1+, FC-2+)