

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Disco Cortador de Legumes 2mm para Cortadoras Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010220	Modelo:	1010220
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000534

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000534
Modelo	1010220

Descricao Resumida

Disco cortador profissional de 205 mm para cortes de 2 mm em vegetais, ideal para cozinhas Horeca e hotelaria. Compatível com várias cortadoras.

Descricao Completa

Disco Cortador de Legumes — Principais Vantagens

Este disco cortador profissional (também conhecido como lâmina de corte ou slicer disc) foi especificamente concebido para equipar as suas máquinas de preparação alimentar, garantindo cortes precisos e uniformes em diversos vegetais. A sua elevada performance é ideal para otimizar os processos de corte em cozinhas de alta produção, assegurando a máxima eficiência e resultados consistentes.

Fabricado com materiais de alta qualidade e durabilidade, este disco resiste ao uso intensivo e à corrosão comum em ambientes de restauração, prolongando a vida útil do equipamento. A sua funcionalidade permite ajustar a espessura de corte, oferecendo versatilidade para diferentes tipos de preparações culinárias e reduzindo o desperdício de alimentos.

A facilidade de instalação e remoção agiliza as operações de limpeza e manutenção, contribuindo para ambientes de trabalho mais higiénicos e produtivos. A sua conceção robusta minimiza a necessidade de substituições frequentes, representando uma solução económica e fiável a longo prazo para o seu negócio.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, hospitais e serviços de catering que necessitam de um desempenho superior no corte de grandes volumes de vegetais. Perfeito para preparar batatas fritas, rodelas de cenoura, beterraba, couve e outros vegetais com uma espessura uniforme de 2 mm. A compatibilidade com diversos modelos de cortadoras e combinados garante a versatilidade de utilização em cozinhas industriais e de hotelaria.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Cortadoras CA-301 / 300 / 401 / 400 / 601, Acessório Cortador CR-143, Combi CK-301 / 302 / 401 / 402

Característica	Detalhe
Diâmetro do disco	205 mm
Medida de corte	2 mm
Número de lâminas	2
Restrição de uso	Não utilizável em cortadoras CR-143 / CA-300 / CA-400 para discos FC-20+ e FC-25+