

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



Hotelequip.pt

Disco Cortador de Legumes 3mm para Cortadoras Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010222	Modelo:	1010222
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000909

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000909
Modelo	1010222

Descricao Resumida

Disco cortador profissional de 205 mm com 2 lâminas para fatias de 3 mm. Compatível com diversas máquinas, ideal para batata, cenoura e couve em cozinhas HORECA.

Descrição Completa

Disco Cortador de Legumes – Principais Vantagens

Este disco cortador profissional (também conhecido como lâmina de corte), com uma espessura de 3 mm, foi meticulosamente projetado para otimizar a preparação de legumes em cozinhas HORECA. Garante cortes uniformes e precisos, essenciais para a padronização de receitas e a apresentação impecável dos pratos. A sua durabilidade e eficiência traduzem-se em poupanças significativas de tempo e recursos para qualquer estabelecimento.

Ideal para batata, cenoura, beterraba, couve e muitos outros vegetais, este acessório versátil adapta-se perfeitamente às exigências de restaurantes, hotéis e refeitórios industriais. Facilita a produção em grande escala sem comprometer a qualidade do corte, elevando a produtividade da sua equipa.

A compatibilidade com diversas máquinas cortadoras e combis realça a sua adaptabilidade. Esta peça é um investimento inteligente, assegurando um desempenho consistente e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Aplicações

Este disco cortador é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de restauração, refeitórios empresariais e unidades de catering que necessitam de processar grandes quantidades de legumes. É particularmente útil para a preparação de saladas, guarnições ou acompanhamentos que exigem fatias de espessura uniforme.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro do disco	205 mm
Medida de corte	3 mm
Número de lâminas	2
Compatibilidade com cortadoras	CA-301 / 300 / 401 / 400 / 601, CR-143

Característica	Detalhe
Compatibilidade com combis	CK-301 / 302 / 401 / 402