

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Disco Cortador de Legumes 8 mm para CA-301/401/601

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1010400	<b>Modelo:</b>	1010400
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561000923

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561000923
<b>Modelo</b>	1010400

### Descricao Resumida

Disco cortador de legumes de 8 mm de espessura para máquinas profissionais. Ideal para restaurantes e hotelaria, compatível com modelos CA-301/401/601.

## Descricao Completa

### Disco Cortador de Legumes — Principais Vantagens

Este disco cortador de legumes, também conhecido como lâmina de corte ou slicer, é um componente essencial para otimizar a produtividade em cozinhas profissionais. Desenvolvido para oferecer cortes precisos e uniformes, este acessório assegura um desempenho fiável e duradouro, fundamental em ambientes de alta exigência como restaurantes, hotéis e serviços de catering.

A sua conceção robusta garante a capacidade de processar grandes volumes de batatas, cenouras, beterrabas e couves, entre outros vegetais, com uma espessura de 8 mm. Isto permite uma padronização na preparação dos alimentos, crucial para a qualidade final dos pratos e para a gestão eficiente do tempo na cozinha. É uma solução que contribui para a máxima higiene e segurança alimentar.

### Aplicações

Este disco cortador de legumes é ideal para estabelecimentos que necessitam de uma produção consistente e rápida de rodela de vegetais. É particularmente adequado para restaurantes à la carte, refeitórios, hotéis e cozinhas de catering que exigem preparação de grandes quantidades de ingredientes fatiados com precisão. A sua compatibilidade com uma vasta gama de máquinas cortadoras e combinadas torna-o versátil e indispensável no dia a dia. É a solução perfeita para chefs e cozinheiros que procuram eficiência e qualidade nos seus processos culinários.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Disco	Cortador
Diâmetro do Disco	205 mm
Medida de Corte	8 mm
Lâminas	1

**Característica****Detalhe****Compatibilidade**

Cortadoras CA-301/300/401/400/601 e Acessório Cortador CR-143; Combinados CK-301/302/401/402