

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026

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

Disco de Corte 20mm para Processador de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010252	Modelo:	1010252
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000947

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000947
Modelo	1010252

Descricao Resumida

Disco de corte FC-20+ com 20mm para máquinas de processamento alimentar. Ideal para batata, cenoura e couve em rodelas uniformes. Diâmetro: 205mm.

Descricao Completa

Disco de Corte 20mm — Precisão e Eficiência nas Preparações

Este disco de corte profissional (ou lâmina de corte), com precisão de 20 mm, foi concebido para otimizar as operações de preparação de alimentos em cozinhas industriais e estabelecimentos HORECA. Garante cortes uniformes e consistentes, essenciais para a padronização das receitas e apresentação dos pratos, resultando numa significativa poupança de tempo e aumento da produtividade do seu negócio.

Fabricado com materiais de alta qualidade para assegurar durabilidade e resistência ao uso intensivo, este disco é a escolha ideal para estabelecimentos como restaurantes, hotéis, refeitórios e empresas de catering que ambicionam excelência e eficiência na preparação de grandes volumes de alimentos diariamente.

A sua conceção permite compatibilidade com diversos processadores de alimentos existentes no mercado, proporcionando uma flexibilidade valiosa para complementar o equipamento de cozinha já existente e maximizar o retorno do investimento.

Aplicações

Este disco é perfeito para estabelecimentos com elevada produção diária, como cantinas, instituições de ensino e hospitais, onde a rapidez e a uniformidade no corte de legumes como batatas, cenouras ou couves são cruciais. É também indicado para cozinhas que necessitam de preparar grandes quantidades de ingredientes para saladas ou guarnições, garantindo um resultado sempre profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro do Disco	205 mm
Medida de Corte	20 mm

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Cortadoras CA-301 / 300 / 401 / 400 / 601, Acessório cortador CR-143, Combi CK-301 / 302 / 401 / 402
Exceções de Compatibilidade	Não compatível com cortadoras CR-143 / CA-300 / CA-400 (se usados para discos FC-20+ e FC-25+)