

# 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: 03/07/2026

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 CA-301 e CK-301

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1010403	<b>Modelo:</b>	1010403
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561000978

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561000978
<b>Modelo</b>	1010403

### Descricao Resumida

Disco cortador de legumes e frutas com 205 mm de diâmetro e espessura de corte de 3 mm. Ideal para uso profissional em restauração e hotelaria.

## Descricao Completa

### Disco Cortador de Legumes Profissional — Principais Vantagens

Este disco cortador de legumes (também conhecido como lâmina de corte) é o acessório indispensável para otimizar a preparação de vegetais e frutas em ambientes de restauração e hotelaria. Com uma espessura de corte precisa de 3 mm, permite fatiar tomate, alface, laranja, limão, banana e maçã com consistência excepcional, essencial para a apresentação e qualidade dos pratos.

Projetado para ser compatível com uma vasta gama de equipamentos dinâmicos, este disco garante um desempenho superior e uma durabilidade prolongada, mesmo em condições de uso intensivo. A sua instalação é simples e rápida, minimizando o tempo de inatividade da sua cozinha e maximizando a eficiência operacional.

Invista na precisão e na qualidade que o seu negócio exige, garantindo cortes uniformes e profissionais em todas as preparações. Este disco é uma peça essencial para qualquer cozinha que valorize a rapidez e a perfeição no tratamento dos ingredientes.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de buffet, cantinas industriais e serviços de catering que necessitam de processar grandes volumes de alimentos de forma eficiente. Perfeito para a criação de saladas frescas, guarnições de pratos principais, pratos de frutas variadas e outros componentes que exijam cortes uniformes e esteticamente apelativos. Garanta a consistência em todas as suas criações culinárias.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro do disco	205 mm
Medida de corte	3 mm
Largura	204.5 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Profundidade</b>	204.5 mm
<b>Altura</b>	35.5 mm
<b>Peso líquido</b>	0.58 kg
<b>Compatibilidade</b>	Cortadoras CA-31, CA-41, CA-3V, CA-4V, CA-62, CA-301, CA-300, CA-401, CA-400, CA-601 e acessório cortador CR-143. Combi CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V, CK-301, CK-302, CK-401, CK-402.