

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Disco Cortador de Vegetais FCC-5+ 5 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1010404	<b>Modelo:</b>	1010404
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561000985

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561000985
<b>Modelo</b>	1010404

### Descricao Resumida

Disco cortador profissional de 205 mm com corte preciso de 5 mm, ideal para fatiar vegetais e frutas em cozinhas HORECA.

## Descricao Completa

### Disco Cortador de Vegetais — Principais Vantagens

O disco cortador de vegetais (também conhecido como lâmina cortadora ou cortador de legumes) FCC-5+ de 5 mm é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais que procuram otimizar a preparação de alimentos. Desenvolvido para proporcionar cortes precisos e uniformes, este disco é ideal para uma vasta gama de produtos, desde frutas delicadas a vegetais mais firmes.

Com a sua espessura de corte de 5 mm, é perfeito para fatiar rodela de tomate, alface, laranja, limão, banana e maçã, garantindo uma apresentação impecável e consistente em todos os pratos. A sua robustez e design focam-se na durabilidade e facilidade de manutenção, características cruciais em ambientes de alta demanda como restaurantes, hotéis e serviços de catering.

### Aplicações

Este disco cortador é particularmente adequado para estabelecimentos HORECA e hotelaria que necessitam de processar grandes volumes de frutas e vegetais, mantendo um elevado padrão de qualidade e eficiência. É a escolha ideal para saladas, guarnições, sobremesas e qualquer preparação que exija cortes rápidos e homogêneos. A sua compatibilidade com uma vasta gama de máquinas cortadoras profissionais torna-o numa solução versátil para cozinhas industriais e restaurantes de elevado tráfego.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
<b>Diâmetro do Disco</b>	205 mm
<b>Espessura de Corte</b>	5 mm
<b>Largura</b>	204.5 mm
<b>Profundidade</b>	204.5 mm
<b>Altura</b>	35.5 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Peso Líquido</b>	0.58 kg
<b>Compatibilidade com Máquinas</b>	CA-31, CA-41, CA-3V, CA-4V, CA-62, CA-301, CA-300, CA-401, CA-400, CA-601, CR-143
<b>Compatibilidade com Combi</b>	CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V, CK-301, CK-302, CK-401, CK-402