

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Disco Cortador Ondulado para Legumes 6 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1010408	<b>Modelo:</b>	1010408
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001012

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001012
<b>Modelo</b>	1010408

### Descricao Resumida

Disco cortador ondulado de 6 mm para legumes e frutas. Compatível com diversos modelos de cortadores e combinados profissionais. Diâmetro de 205 mm.

## Descricao Completa

### Disco Cortador Ondulado para Legumes — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e a criatividade na sua cozinha profissional com o disco cortador ondulado de 6 mm, perfeito para legumes e frutas. Este acessório robusto (ou "lâmina para cortador de legumes") é concebido para otimizar os processos de preparação de alimentos em ambientes de restauração, oferecendo cortes precisos e uniformes que realçam a apresentação dos pratos.

Construído para durabilidade e desempenho contínuo, este disco garante uma operação suave e cortes consistentes, minimizando o desperdício e aumentando a produtividade da sua equipa. A sua lâmina ondulada de 6 mm permite a criação de resultados visualmente apelativos, ideais para guarnições, saladas ou acompanhamentos.

### Aplicações

Este disco cortador é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que procuram agilizar a preparação de grandes volumes de legumes e frutas. É particularmente útil para cortes que exigem um toque decorativo, como batatas fritas onduladas, rodela de cenoura ornamentada ou vegetais para saladas gourmet. A sua compatibilidade com uma vasta gama de cortadores e combinados profissionais garante versatilidade em diversas operações culinárias.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro do disco	205 mm
Medida de corte	6 mm
Tipo de lâminas	Onduladas
Número de lâminas	2

**Compatibilidade com cortadores**

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

**Compatibilidade com combinados**

CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V, CK-301, CK-302, CK-401, CK-402