

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



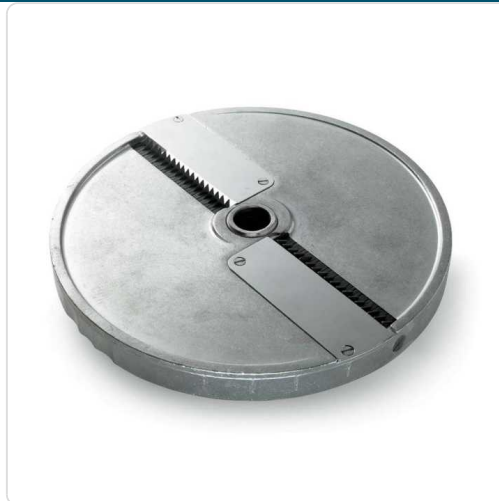
Acesso rapido
ao produto

Disco Cortador de Legumes FCE-4+ para Máquinas Profissionais 4 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010210	Modelo:	1010210
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000541

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000541
Modelo	1010210

Descricao Resumida

Disco cortador de legumes FCE-4+ com 205 mm de diâmetro e corte de 4 mm, ideal para máquinas profissionais de preparação dinâmica.

Descrição Completa

Disco Cortador de Legumes FCE-4+ — Principais Vantagens

Maximize a eficiência da sua cozinha profissional com o disco cortador de legumes FCE-4+, uma solução robusta e precisa para o corte de vegetais em tiras de 4 mm de espessura. Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este disco (ou lâmina cortadora) garante cortes uniformes, otimizando o tempo de preparação e padronizando os seus pratos.

Fabricado com materiais de alta qualidade e concebido para durabilidade, o disco cortador FCE-4+ é uma ferramenta indispensável para o trabalho intensivo, contribuindo para a redução do desperdício e para a melhoria da produtividade. A sua instalação e substituição são simples, assegurando um fluxo de trabalho contínuo e sem interrupções.

Aplicações

Este disco cortador é perfeito para cozinhas de grande volume, buffets e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de processar grandes quantidades de legumes de forma rápida e eficiente. É especialmente adequado para a preparação de saladas, guarnições ou outros pratos que exijam cortes precisos de 4 mm. A compatibilidade com uma vasta gama de máquinas cortadoras e combi torna-o extremamente versátil.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro do disco	205 mm
Medida de corte	4 mm
Nº de lâminas FCE-4+	2
Compatibilidade com cortadoras	CA-31, CA-41, CA-3V, CA-4V, CA-62, CA-301, CA-300, CA-401, CA-400, CA-601 e acessório CR-143

Compatibilidade com combi

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