

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Disco Ralador de 2mm para Cortadores e Combinados HORECA

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1010320	<b>Modelo:</b>	1010320
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002187

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002187
<b>Modelo</b>	1010320

### Descricao Resumida

Disco ralador profissional de 2mm, ideal para cortadores e combinados HORECA. Garante corte preciso e higiene superior, com fácil desmontagem para limpeza. Dimensões: 205x205x34,75mm.

## Descricao Completa

### Disco Ralador – Principais Vantagens

Este disco ralador (também conhecido como disco de ralar ou lâmina desintegradora) foi concebido para oferecer um desempenho superior em ambientes de restauração e hotelaria, garantindo resultados precisos. Permite ralar produtos ou reduzi-los a pó grosso ou fino, de acordo com as necessidades específicas de cada prato. A sua tecnologia avançada assegura um corte uniforme, otimizando o processo de preparação e a qualidade final dos alimentos. Além disso, a facilidade de utilização e manutenção é uma prioridade.

Com um design que facilita a desmontagem sem ferramentas, este disco simplifica os procedimentos de limpeza, podendo ser lavado na máquina, o que é crucial para manter os elevados padrões de higiene exigidos nas cozinhas profissionais. A sua construção inteligente evita a acumulação de resíduos, contribuindo para uma operação mais limpa e eficiente, alinhada com as normas HACCP. A durabilidade e resistência são características fundamentais, assegurando um investimento rentável.

### Aplicações

Ideal para cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que exigem consistência e rapidez na preparação de grandes volumes de alimentos. Perfeito para ralar queijo, legumes, frutos secos e outros ingredientes, quer para pratos principais, acompanhamentos ou pastelaria. Compatível com uma vasta gama de cortadores e combinados, adapta-se facilmente a diferentes equipamentos já existentes na sua cozinha profissional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (Largura)	205 mm
Dimensões Exteriores (Profundidade)	205 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões Exteriores (Altura)</b>	34,75 mm
<b>Medida de Corte</b>	2 mm
<b>Compatibilidade com Cortadores</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