

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco de Corte em Alumínio 3mm H3

Informacoes do Produto

SKU:	CHH3	Modelo:	H3
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	H3
Marca	CLIMA
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Disco de corte em alumínio de 3mm com vinco, modelo H3, ideal para preparação dinâmica em cozinhas profissionais. Garante precisão e durabilidade superior.

Descricao Completa

disco de corte alumínio — Disco de Corte — Principais Vantagens

Concebido para um desempenho excepcional em cozinhas profissionais, este disco de corte em alumínio com vinco de 3 mm, modelo H3, garante a precisão necessária para o processamento de alimentos sensíveis. A sua durabilidade e fiabilidade asseguram um funcionamento contínuo, otimizando a produtividade da sua operação diária. É a escolha ideal para estabelecimentos que valorizam a eficiência e a qualidade nos seus equipamentos de corte.

Aplicações Profissionais

Este disco adaptador é indispensável em diversos ambientes da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, charcutarias, pastelarias e unidades de catering. A sua capacidade de processar ingredientes delicados com exatidão torna-o perfeito para cortar alumínio, permitindo o preparo de diversos pratos com uniformidade. É uma ferramenta essencial para chefs e profissionais que procuram resultados consistentes e de alta qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Disco de corte
Material	Alumínio
Espessura do Vinco	3 mm
Modelo	H3

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é compatível este disco de corte?

Este disco de corte H3 foi concebido para ser compatível com uma vasta gama de equipamentos industriais de preparação dinâmica, assegurando uma integração fácil na sua cozinha, conforme as especificações do fabricante.

Qual a durabilidade esperada deste disco em uso intensivo?

Fabricado em alumínio de alta qualidade, este disco oferece uma excelente resistência ao desgaste, o que se traduz numa vida útil prolongada mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais exigentes.

Posso utilizar este disco para cortar outros materiais além de alumínio?

Concerteza. Este disco é multiusos e permite o corte de uma vasta categoria de alimentos, sendo projetado para a máxima versatilidade.

Quais os benefícios de um disco com vinco de 3 mm?

O vinco de 3 mm contribui para cortes mais precisos e consistentes, o que é crucial para manter a qualidade e a apresentação dos alimentos preparados. Proporciona um desempenho superior.

Como devo realizar a manutenção e limpeza deste disco?

Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para alumínio, seguindo sempre as instruções do fabricante do seu equipamento de corte para garantir a higiene e prolongar a vida útil do disco.