

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Discos de Corte para Alumínio 10x10 mm (2 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	CHT10+H10	Modelo:	T10+H10
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	T10+H10
Marca	CLIMA
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Discos de corte em alumínio de 10x10 mm, ideais para processamento rápido e eficiente em cozinhas profissionais. Pacote com 2 unidades.

Descricao Completa

discos de corte alumínio — Discos de Corte em Alumínio — Principais Vantagens

Estes discos de corte, projetados para processamento de alumínio, oferecem uma solução eficiente e duradoura para as suas necessidades de preparação. Fabricados com materiais de alta qualidade, garantem cortes precisos e consistentes, essenciais em cozinhas profissionais e indústrias alimentares que operam com sistemas de corte dinâmicos. A sua resistência permite um desempenho superior, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo a necessidade de substituições frequentes.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, refeitórios industriais e empresas de catering que requerem uma capacidade de corte eficaz para ingredientes diversos. São particularmente adequados para processar grandes volumes de alimentos, onde a velocidade e a precisão são cruciais. A sua aplicação estende-se a trituradores e cortadores profissionais, facilitando a preparação de pratos e a gestão de stocks de alimentos. A instalação é simples e rápida, minimizando o tempo de inatividade operacional.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Discos de Corte
Material	Alumínio
Dimensões dos Fragmentos	10x10 mm
Embalagem	Pacote com 2 unidades
Modelo	T10+H10

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada destes discos de corte em alumínio?

A durabilidade dos discos é otimizada para uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo um ciclo de vida prolongado graças ao material resistente e ao design pensado para a eficiência. A manutenção adequada pode estender ainda mais a sua vida útil.

São estes discos compatíveis com todos os cortadores industriais?

Estes discos são projetados para cortadores que aceitam as dimensões de fragmento de 10x10 mm, embora seja sempre recomendável verificar a compatibilidade com o modelo específico do seu equipamento antes da compra para assegurar um ajuste perfeito. O modelo T10+H10 é uma referência standard.

Como devo realizar a limpeza e manutenção dos discos?

Para prolongar a vida útil e manter a higiene, os discos devem ser limpos após cada utilização com produtos específicos para superfícies de alumínio, evitando materiais abrasivos que possam danificar a superfície de corte. Armazenar em local seco e seguro é fundamental.

Qual o impacto destes discos na eficiência da preparação de alimentos?

A utilização destes discos resulta numa preparação de alimentos mais rápida e uniforme, contribuindo para uma maior produtividade na sua cozinha profissional. O corte preciso minimiza o desperdício de produto, impactando positivamente os custos operacionais.

É possível adquirir unidades individuais ou apenas o pacote de dois discos?

Atualmente, o produto é comercializado em pacotes com duas unidades, o que assegura um stock de substituição imediato e representa uma solução mais económica para o seu negócio.