

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



Disco Fatiador 2mm para Cortador de Legumes Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	SK640948	Modelo:	E2
Marca:	SKYMPSEN	EAN:	7895707640948

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMPSEN
Modelo	E2
EAN	7895707640948
Tipo	Cortadora
Material	Inox

Descricao Resumida

Disco fatiador de 2mm em aço inoxidável e alumínio para cortadores de legumes profissionais. Garante cortes precisos e uniformes de frutas, legumes e enchidos.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 2mm, construído em aço inoxidável e alumínio, é um acessório indispensável para cortadores de legumes profissionais, assegurando fatias uniformes e de espessura consistente para diversas aplicações na cozinha.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Fatias
Espessura de Corte	2 mm
Material	Aço inoxidável e Alumínio
Aplicação	Fatiar frutas, legumes e enchidos

Aplicações Profissionais

Este disco fatiador de 2mm é ideal para otimizar a preparação em cozinhas profissionais de diversos setores. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa para fatiar batatas ou cebolas finas, em pizzarias para preparar ingredientes como cogumelos ou pimentos, em cantinas escolares ou empresariais para grandes volumes de saladas, e em snack-bares ou roulotes que necessitem de fatiar rapidamente frutas, legumes (incluindo couves) e enchidos para sanduíches ou pratos do dia.

Disco Fatiador 2mm — Principais Vantagens

- Precisão e Uniformidade:** Garante fatias de 2mm consistentes, essenciais para a apresentação e cozedura uniforme dos alimentos.
- Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável e alumínio, resistente ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de alimentos, desde frutas e legumes a enchidos, aumentando a eficiência da cozinha.
- Otimização da Produção:** Acelera o processo de preparação, permitindo que as equipas se concentrem noutras tarefas críticas.

Que tipo de alimentos pode este disco fatiar?

Este disco é projetado para fatiar uma vasta gama de alimentos, incluindo frutas, diversos tipos de legumes (como batatas, cebolas, cenouras, pimentos, couves) e enchidos.

Qual a espessura de corte que este disco proporciona?

O disco foi concebido para produzir fatias com uma espessura precisa de 2 mm, ideal para preparações que requerem uniformidade.

Este disco é compatível com todos os cortadores de legumes profissionais?

Não, este disco é compatível com modelos de cortadores de legumes profissionais que utilizem discos do tipo E2. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o seu equipamento.

Como se deve limpar e manter o disco fatiador?

Para garantir a higiene e durabilidade, o disco deve ser limpo após cada utilização com água e detergente neutro. Enxaguar bem e secar completamente antes de guardar.

Quais os benefícios de utilizar um disco fatiador de 2mm na minha cozinha?

A utilização deste disco permite obter fatias uniformes e precisas, otimizando o tempo de preparação, melhorando a apresentação dos pratos e garantindo uma cozedura mais consistente dos alimentos.