

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

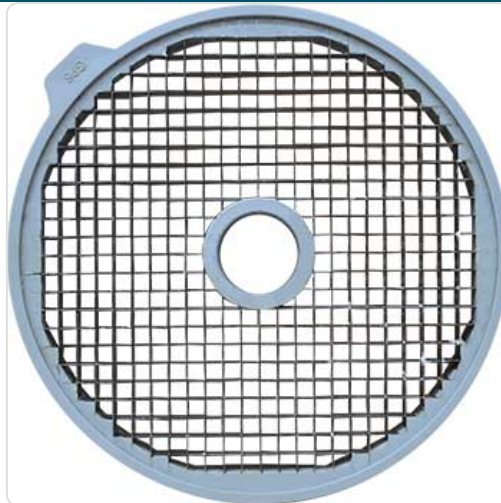


Disco de Corte de Legumes Cubos 8mm para PA-7 PRO | Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	SK702102	Modelo:	GC8
Marca:	SKYMPSEN	EAN:	7895707702103

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMPSEN
Modelo	GC8
EAN	7895707702103
Material	Inox

Descricao Resumida

Disco de corte para cubos de 8mm, em aço inoxidável e alumínio, para a cortadora de legumes PA-7 PRO, garantindo eficiência e precisão no preparo.

Descricao Completa

Garanta a uniformidade e a eficiência no corte de ingredientes com este disco para cortador de legumes, concebido para produzir cubos perfeitos de 8mm. Essencial para otimizar a mise en place e agilizar o serviço em cozinhas com produção intensiva, permitindo um controle preciso da textura dos alimentos.

disco de corte de legumes — Características Técnicas

Tipo de Corte	Cubos
Tamanho do Cubo	8 mm
Material	Aço inoxidável e alumínio
Compatibilidade	Cortadora de legumes PA-7 PRO
Dimensões (C×L×A)	220 mm × 220 mm × 28 mm
Peso Líquido	1.02 Kg
Acessórios Incluídos	Suporte e kit de limpeza

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que exige padronização nos seus pratos ou para o Gestor de F&B de uma cantina ou restaurante de médio porte, este disco de corte de 8mm é ideal para a preparação de saladas frescas, bases para refogados ou guarnições. A sua capacidade de processar queijos e legumes de forma rápida e homogênea é crucial durante o rush do serviço, mantendo a qualidade constante da ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste disco de corte diferencia-se pela sua construção robusta em aço inoxidável e alumínio, materiais que garantem uma longevidade superior e resistência à corrosão, fatores essenciais em ambientes de cozinha profissional que cumprem normas HACCP. Acompanhado de um kit de limpeza, simplifica a manutenção diária e assegura a higiene, prolongando a vida útil do seu equipamento e a qualidade do corte ao longo do tempo.

Perguntas Frequentes

Este disco de corte é compatível com outros modelos de cortadores de legumes?

Este disco foi especificamente concebido para ser utilizado com a cortadora de legumes PA-7 PRO. A sua montagem e encaixe perfeito garantem a segurança e a precisão do corte, não sendo recomendada a sua utilização em outros modelos.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste disco?

O disco inclui um kit de limpeza para facilitar a remoção de resíduos. Recomenda-se a limpeza imediata após cada uso com água e detergente neutro, enxaguando bem e secando para evitar a acumulação de alimentos e prolongar a vida útil do aço inoxidável.

Qual a durabilidade esperada do disco em uso intensivo?

Fabricado em aço inoxidável e alumínio, este disco oferece alta resistência e durabilidade para uso profissional contínuo. A sua robustez garante um desempenho consistente ao longo do tempo, minimizando a necessidade de substituição frequente quando a manutenção é adequada.

Que tipos de legumes e queijos pode este disco cortar eficientemente?

Este disco de 8mm é ideal para cortar uma vasta gama de legumes como batatas, cenouras, cebolas e pimentos em cubos uniformes, bem como queijos de média a alta densidade, proporcionando um corte limpo e consistente para a sua ementa.

Como este disco contribui para a otimização da produção na cozinha?

Ao proporcionar cortes rápidos e padronizados em cubos de 8mm, este disco acelera significativamente o tempo de preparação de grandes volumes de ingredientes. Garante uniformidade estética e de cozedura, essencial para manter a qualidade e eficiência no serviço,

especialmente em momentos de pico.