

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.



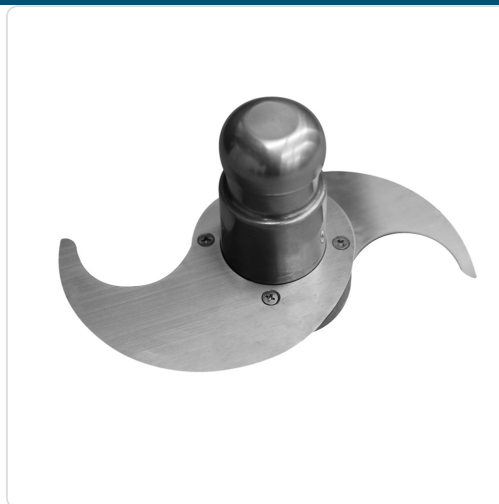
Acesso rapido
ao produto

Lâmina Desfiadora Aço Inoxidável para Cutter Profissional de Carnes

Informacoes do Produto

SKU:	SK705330	Modelo:	LDC-4L
Marca:	SKYMSSEN	EAN:	7895707705333

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMSSEN
Modelo	LDC-4L
EAN	7895707705333
Tipo	Cutter
Material	Inox

Descricao Resumida

Lâmina desfiadora em aço inoxidável para cutter profissional CR-4L, ideal para desfiar rapidamente carnes cozidas como frango, porco e bacalhau, garantindo eficiência na preparação.

Descricao Completa

Lâmina desfiadora em aço inoxidável, modelo LDC-4L, concebida para o cutter CR-4L, agiliza a preparação de carnes cozidas em estabelecimentos com elevado volume de serviço. Permite a desfiagem rápida e uniforme de frango, porco, bacalhau e charque, otimizando o tempo de mise en place em cozinhas profissionais.

lâmina desfiadora LDC-4L — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Dimensões do Produto (C×L×A)	80 mm x 190 mm x 105 mm
Peso Líquido	0.56 Kg
Fabricado em	Brasil

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes tradicionais e de comida portuguesa que necessitam de preparar rapidamente grandes volumes de carne desfiada para pratos como cozido à portuguesa ou bacalhau com natas. Adequada também para estabelecimentos de fast-food e snack-bares que servem frango ou porco desfiado em sanduíches e wraps, garantindo consistência e rapidez durante os períodos de maior movimento.

4L — Principais Vantagens

Construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene mais exigentes. O design específico para o cutter CR-4L garante um encaixe perfeito e uma operação eficiente, reduzindo o tempo de processamento de carnes cozidas e permitindo maior rendimento em cada ciclo de produção.

Perguntas Frequentes

Esta lâmina desfiadora é compatível com outros modelos de cutters?

A lâmina desfiadora LDC-4L foi especificamente concebida para o cutter modelo CR-4L (código 705438) da SKYMSEN. Não é compatível com outros modelos de cutters.

Que tipos de carne posso processar com esta lâmina?

Esta lâmina é ideal para desfiar carnes já cozidas, como frango, porco, bacalhau e charque. Garante um resultado uniforme para diversas preparações culinárias.

Qual o material de fabrico desta lâmina desfiadora?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e durabilidade, essenciais para o uso profissional contínuo.

As dimensões desta lâmina são adequadas para um encaixe rápido?

Com dimensões de 80 mm x 190 mm x 105 mm, a lâmina LDC-4L foi projetada para um encaixe preciso e seguro no cutter CR-4L, facilitando a montagem e desmontagem para uma operação eficiente.

Qual o benefício de usar esta lâmina em comparação com métodos manuais?

O uso desta lâmina desfiadora profissional reduz drasticamente o tempo de preparação em comparação com métodos manuais, garantindo uniformidade no corte e permitindo que o profissional de cozinha se concentre em tarefas de maior valor acrescentado, otimizando a produtividade do estabelecimento.