

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

Disco Cortador de Vegetais 1 mm para Máquinas de Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010530	Modelo:	1010530
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003344

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003344
Modelo	1010530
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco cortador de vegetais profissional de 1 mm para rodela perfeitas. Compatível com máquinas de preparação CA-21, CA-2V, CK-241, CK-24V.

Descricao Completa

Disco Cortador de Vegetais — Principais Vantagens

Concebido para equipar máquinas de preparação dinâmica em ambientes HORECA, este disco cortador (também conhecido como lâmina de corte ou rodeladora) é essencial para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional. Permite obter rodela uniformes com 1 mm de espessura, perfeitas para uma vasta gama de vegetais como batata, cenoura, beterraba e repolho.

A precisão do corte garante não só uma apresentação impecável dos pratos, mas também uma cozedura mais homogênea, fundamentais em restauração de alta qualidade e cozinhas industriais. A sua robustez assegura durabilidade e desempenho consistente, mesmo sob uso intensivo.

Este disco encaixa perfeitamente em cortadoras de legumes e processadores combinados, sendo uma peça vital para agilizar as operações de pré-preparação alimentar, poupando tempo e minimizando o desperdício.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, empresas de catering e qualquer estabelecimento com elevada procura por preparação de vegetais. A sua capacidade de cortar com precisão é indispensável para saladas, guarnições, sopas e muitos outros pratos que exijam consistência e qualidade.

É compatível com as cortadoras CA-21 / CA-2V e combinados CK-241 / CK-24V, oferecendo versatilidade e integração fácil nos equipamentos já existentes na sua cozinha. Pode ser combinado com grelhas FMS/FFS para a produção de palitos ou cubos, aumentando ainda mais as possibilidades de corte.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Medida de Corte	1 mm (para rodela)
Largura	180 mm

Característica	Detalhe
Profundidade	180 mm
Altura	34.5 mm
Peso Líquido	0.26 kg
Compatibilidade	Cortadoras CA-21, CA-2V; Combinados CK-241, CK-24V