

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Disco Cortador de Legumes 5 mm para CA-21 | CA-2V

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | SM1010538 | Modelo: | 1010538       |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | 8435561003382 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | Sammic        |
| EAN    | 8435561003382 |
| Modelo | 1010538       |
| Tipo   | Cortadora     |

### Descricao Resumida

Disco cortador de legumes de 5 mm para cortadoras profissionais CA-21/CA-2V e combis CK-241/CK-24V. Ideal para rodela uniformes.

Descricao Completa

Disco Cortador de Legumes 5 mm — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e precisão na sua cozinha profissional com este disco cortador de legumes FCS-5. Concebido para uso intensivo em cortadores industriais, este acessório permite obter rodela uniformes de 5 mm de forma rápida e consistente, ideal para uma vasta gama de vegetais como batatas, cenouras, beterrabas e repolho (ou couve).

A qualidade do corte é fundamental para a apresentação dos pratos e para otimizar o tempo de preparação em ambientes de restauração, hotelaria e cozinhas de grande volume. Este disco oferece durabilidade e facilidade de encaixe, garantindo um desempenho superior e resultados impecáveis a cada utilização. Simplifique as suas operações diárias e assegure a uniformidade que os seus clientes e a sua equipa esperam.

Aplicações

Este disco cortador é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras unidades HORECA que necessitam de processamento de legumes em grande escala. É totalmente compatível com as máquinas cortadoras CA-21 e CA-2V, bem como com as combis CK-241 e CK-24V. Essencial para saladas, guarnições ou preparação de ingredientes para confecção, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o esforço manual.

Especificações Técnicas

| Característica  | Detalhe |
|-----------------|---------|
| Medida de Corte | 5 mm    |
| Largura         | 180 mm  |
| Profundidade    | 180 mm  |
| Altura          | 35.5 mm |
| Peso Líquido    | 0.27 kg |

| Característica  | Detalhe                                          |
|-----------------|--------------------------------------------------|
| Compatibilidade | Cortadoras CA-21 / CA-2V, Combis CK-241 / CK-24V |