

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



Hotelequip.pt

Disco Cortador 2x2mm para Cortadora de Legumes Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010550	Modelo:	1010550
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003412

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003412
Modelo	1010550
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco cortador de 2x2mm para máquinas profissionais, ideal para cortes precisos de legumes. Compatível com modelos CA-21/2V e CK-241/24V.

Descricao Completa

disco cortador 2x2mm — Disco Cortador de Legumes — Principais Vantagens

Este disco cortador, também conhecido como lâmina de corte, foi projetado para oferecer um desempenho superior em ambientes de cozinha profissional, garantindo cortes precisos e uniformes. A sua construção robusta assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo, ideal para estabelecimentos HORECA e hotelaria que procuram eficiência e fiabilidade.

A facilidade de substituição e compatibilidade com os modelos CA-21, CA-2V, CK-241 e CK-24V torna-o numa solução prática para otimizar o fluxo de trabalho. Obtenha resultados consistentes que elevam a qualidade da apresentação dos seus pratos e minimizam o desperdício.

Aplicações

Este disco é indispensável em restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de processar grandes volumes de legumes com rapidez e precisão. Perfeito para preparar ingredientes para saladas, guarnições ou até mesmo para a confecção de sopas e caldos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de corte	Juliana
Medida de corte	2 x 2 mm
Compatibilidade	Cortadoras CA-21 / CA-2V, Combi CK-241 / CK-24V