

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 Ralador 3mm para Cortadoras CA-21/CA-2V/CK-241/CK-24V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010502	Modelo:	1010502
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003290

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003290
Modelo	1010502
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 3mm para cortadoras profissionais, assegura corte preciso e fácil limpeza. Ideal para restauração, com 180x180x36.5 mm.

Descricao Completa

Disco Ralador 3mm para Cortadoras Profissionais — Principais Vantagens

Este disco ralador (ou cortador especial) de 3mm foi desenhado para maximizar a eficiência e a segurança nas cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante um corte extremamente preciso, essencial para a padronização e qualidade dos produtos alimentares em grande volume.

A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, permitindo uma manutenção higiénica e rápida, crucial para os ambientes HORECA que operam com rigorosos padrões de segurança alimentar. A sua compatibilidade com diversos modelos de cortadoras torna-o numa solução versátil e indispensável para qualquer operação profissional.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de processar grandes quantidades de alimentos, seja para ralar queijos, vegetais ou para reduzir produtos a pó grosso ou fino. A adaptabilidade a diferentes cortadoras, como a CA-21, CA-2V, CK-241 e CK-24V, confere-lhe uma vasta gama de utilizações em cozinhas com elevada produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Medida de Corte	3 mm
Largura	180 mm
Profundidade	180 mm
Altura	36.5 mm
Peso Líquido	0.23 kg
Compatibilidade	Cortadoras CA-21, CA-2V, CK-241, CK-24V