

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

Disco Ralador Fino para Cortadores CA-21 | CA-2V | CK-241 | CK-24V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010514	Modelo:	1010514
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003320

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003320
Modelo	1010514
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador fino para cortadores de vegetais e combinados profissionais. Dimensões compactas (180x180x36.5 mm), peso de 0.22 kg. Essencial para ralar com precisão.

Descricao Completa

Disco Ralador Fino — Principais Vantagens

Este disco ralador fino, compatível com uma gama de cortadores de vegetais e combinados profissionais (também conhecidos como [slicer de vegetais](#) para a indústria HORECA), é a escolha ideal para cozinhas que procuram precisão e eficiência. Desenvolvido para proporcionar um ralar uniforme e de alta qualidade, permite obter texturas finas de diversos produtos alimentares, essencial para aprimorar a apresentação e o sabor das suas criações culinárias.

A segurança do utilizador é uma prioridade máxima neste design, minimizando riscos durante a operação em ambientes de ritmo acelerado. A sua construção robusta garante uma durabilidade excecional, resistindo ao uso contínuo e intenso exigido no setor da restauração e hotelaria.

A facilidade de limpeza é outro benefício crucial, otimizando o tempo de preparação e manutenção. A superfície lisa e os materiais de alta qualidade permitem uma higienização rápida e eficaz, cumprindo os mais rigorosos padrões de segurança alimentar.

Aplicações

Este disco adaptador é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e hospitais que requerem a preparação de vegetais, queijos ou outros ingredientes em pó fino. É ideal para a criação de guarnições delicadas, bases para molhos, ou para a incorporação de texturas suaves em pratos elaborados. A sua versatilidade permite adaptabilidade a diferentes necessidades culinárias, suportando tanto operações de catering de grande volume como a restauração à la carte.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (L x P x A)	180 mm x 180 mm x 36.5 mm
Peso Líquido	0.22 kg
Compatibilidade	Cortadoras CA-21 / CA-2V, Combinados CK-241 / CK-24V

Característica	Detalhe
Tipo de Corte	Ralado fino
Material	Desenvolvido para segurança e durabilidade