

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Disco Cortador de Vegetais 3mm para Máquinas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010224	Modelo:	1010224
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002149

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002149
Modelo	1010224
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco cortador de vegetais profissional para rodela de 3mm. Compatível com várias cortadoras e combinadas, ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Disco Cortador de Vegetais 3mm — Principais Vantagens

Este disco cortador de vegetais profissional, ou lâmina de corte, é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha industrial, restauração ou hotelaria que procure eficiência e precisão no processamento de alimentos. Concebido para criar rodela uniforme de 3 mm, é ideal para uma vasta gama de vegetais como batatas, cenouras, beterrabas e couves.

A sua construção robusta garante durabilidade e um desempenho consistente em ambientes de uso intensivo. Facilita a padronização dos cortes, otimizando o tempo de preparação e minimizando o desperdício, o que se traduz em poupanças significativas para o seu negócio.

Compatível com diversas cortadoras e combinadas do mercado, este disco é uma mais-valia para operações que exigem versatilidade e alta produtividade no dia a dia. Assegura cortes perfeitamente dimensionados, melhorando a apresentação dos pratos e a consistência das receitas.

Aplicações

Este disco cortador é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas de catering, refeitórios e qualquer estabelecimento do setor HORECA que necessite de processar grandes volumes de vegetais com cortes uniformes de 3 mm. Perfeito para preparar batatas fritas, saladas, guarnições ou ingredientes para sopas e ensopados. A sua compatibilidade com diferentes modelos de máquinas de corte permite uma integração fácil nas infraestruturas existentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Medida de Corte	3 mm
Dimensões Exteriores (Largura)	204.5 mm
Dimensões Exteriores (Profundidade)	204.5 mm

Dimensões Exteriores (Altura)	36 mm
Peso Líquido	0.59 kg
Lâminas	2 lâminas
Compatibilidade	Cortadoras CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62; Combinadas CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V