

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco de Corte 10 mm para Cortadoras Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010410	Modelo:	1010410
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002170

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002170
Modelo	1010410
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de corte 10 mm para equipamentos profissionais, oferece rodela uniformes de vegetais. Compatível com várias cortadoras e combis, ideal para hotelaria.

Descricao Completa

Disco de Corte 10 mm — Principais Vantagens

Este disco de corte de 10 mm foi concebido para as suas cortadoras, assegurando eficiência e precisão no corte de uma vasta gama de vegetais. A sua lâmina única garante fatias uniformes, cruciais para a padronização das suas preparações em cozinhas profissionais. O seu design robusto permite um desempenho excelente, mesmo em ambientes de uso intensivo, tornando-o um componente indispensável para o seu equipamento de preparação dinâmica.

Equipado com uma lâmina de alta qualidade, este disco permite obter rodela de 10 mm de espessura de batatas, cenouras, beterrabas, couves e muitos outros vegetais, com consistência exemplar. A durabilidade e a facilidade de limpeza são características que contribuem para a otimização dos fluxos de trabalho e para a manutenção dos mais elevados padrões de higiene na sua cozinha.

Integre este disco na sua operação diária e experimente uma melhoria significativa na produtividade. A sua compatibilidade com diversos modelos de cortadoras e combis (também conhecidos como talhadores ou fatiadores profissionais) facilita a adaptação às necessidades específicas do seu negócio. Invista em acessórios que elevam a qualidade do seu serviço e a rentabilidade da sua cozinha industrial ou catering.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, cozinhas de catering e outros estabelecimentos Horeca que necessitam de processar grandes volumes de vegetais com cortes precisos e uniformes. Perfeito para a preparação de saladas, guarnições ou ingredientes para pratos elaborados, otimizando o tempo de preparação e garantindo a qualidade final do produto. Este disco é uma solução de excelência para operações que procuram maximizar a eficiência e a consistência nos seus processos culinários.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Medida de Corte	10 mm
Quantidade de Lâminas	1
Compatibilidade com Cortadoras	CA-31, CA-41, CA-3V, CA-4V, CA-62
Compatibilidade com Combi	CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V
Largura	204.5 mm
Profundidade	204.5 mm
Altura	36 mm
Peso Líquido	0.57 kg