

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 de Corte 6mm para Fatiar Legumes - Diâmetro 205mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010407	Modelo:	1010407
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000916

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000916
Modelo	1010407
Diâmetro	21-30 cm

Descricao Resumida

Disco de corte com 205mm de diâmetro e 6mm de medida de corte, ideal para fatiar legumes em cozinhas profissionais. Compatível com várias cortadoras.

Descricao Completa

disco de corte legumes — Disco de Corte para Legumes – Principais Vantagens

Este disco de corte com 6mm, também conhecido como lâmina de corte ou fatiador, é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo eficiência e precisão no processamento de legumes. Projetado para otimizar o tempo de preparação, permite obter rodela uniformes de diversos vegetais, como batata, cenoura e beterraba, com espessuras consistentes e perfeitas para qualquer receita.

Fabricado com materiais de alta qualidade e equipado com duas lâminas resistentes, este disco assegura um desempenho duradouro e cortes limpos. A sua compatibilidade com as cortadoras mais comuns no setor HORECA e hotelaria, como as séries CA-301, CA-401, CK-301 e CK-401, torna-o uma adição versátil e indispensável a qualquer linha de produção alimentar, desde pequenos restaurantes a grandes cozinhas industriais.

A facilidade de instalação e remoção permite uma manutenção rápida e eficaz, minimizando o tempo de inatividade do equipamento e maximizando a produtividade. Com este disco, poderá preparar grandes volumes de legumes fatiados rapidamente, mantendo um padrão de qualidade elevado essencial para a satisfação do cliente.

Aplicações

Este disco de corte é ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, empresas de catering e outras cozinhas industriais que necessitem de fatiar grandes quantidades de legumes de forma rápida e eficiente. É perfeito para a preparação de batatas fritas, saladas, guarnições ou qualquer prato que exija rodela de legumes uniformes, otimizando o trabalho diário da cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro do Disco	205 mm

Característica	Detalhe
Medida de Corte	6 mm
Número de Lâminas	2
Compatibilidade	Cortadoras CA-301/300/401/400/601, Acessório Cortador CR-143, Combi CK-301/302/401/402