

# 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



Hotelequip.pt

## Disco Cortador de Legumes 8 mm para CA-301/401/601

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | SM1010400 | Modelo: | 1010400       |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | 8435561000923 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | Sammic        |
| EAN    | 8435561000923 |
| Modelo | 1010400       |
| Tipo   | Cortadora     |

### Descricao Resumida

Disco cortador de legumes de 8 mm de espessura para máquinas profissionais. Ideal para restaurantes e hotelaria, compatível com modelos CA-301/401/601.

Descricao Completa

Disco Cortador de Legumes — Principais Vantagens

Este disco cortador de legumes, também conhecido como lâmina de corte ou slicer, é um componente essencial para otimizar a produtividade em cozinhas profissionais. Desenvolvido para oferecer cortes precisos e uniformes, este acessório assegura um desempenho fiável e duradouro, fundamental em ambientes de alta exigência como restaurantes, hotéis e serviços de catering.

A sua conceção robusta garante a capacidade de processar grandes volumes de batatas, cenouras, beterrabas e couves, entre outros vegetais, com uma espessura de 8 mm. Isto permite uma padronização na preparação dos alimentos, crucial para a qualidade final dos pratos e para a gestão eficiente do tempo na cozinha. É uma solução que contribui para a máxima higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Este disco cortador de legumes é ideal para estabelecimentos que necessitam de uma produção consistente e rápida de rodela de vegetais. É particularmente adequado para restaurantes à la carte, refeitórios, hotéis e cozinhas de catering que exigem preparação de grandes quantidades de ingredientes fatiados com precisão. A sua compatibilidade com uma vasta gama de máquinas cortadoras e combinadas torna-o versátil e indispensável no dia a dia. É a solução perfeita para chefs e cozinheiros que procuram eficiência e qualidade nos seus processos culinários.

Especificações Técnicas

| Característica    | Detalhe  |
|-------------------|----------|
| Tipo de Disco     | Cortador |
| Diâmetro do Disco | 205 mm   |
| Medida de Corte   | 8 mm     |
| Lâminas           | 1        |

| Característica  | Detalhe                                                                                      |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Compatibilidade | Cortadoras CA-301/300/401/400/601 e Acessório Cortador CR-143; Combinados CK-301/302/401/402 |