

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

Disco Cortador de Legumes de 25 mm para Máquinas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010247	Modelo:	1010247
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000954

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000954
Modelo	1010247
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco cortador profissional de 205 mm, ideal para rodela de 25 mm de batata, cenoura e outros legumes. Compatível com máquinas cortadoras e combinadas.

Descricao Completa

disco cortador legumes — Disco Cortador de Legumes — Principais Vantagens

Este disco cortador de legumes (slicer) FC-25+ otimiza o processo de preparação em cozinhas profissionais, permitindo obter rodela uniforme de 25 mm de espessura de forma rápida e eficiente. Essencial para estabelecimentos HORECA e hotelaria que buscam padronização e agilidade no corte de vegetais diversos.

A sua concepção robusta garante durabilidade e precisão no corte de batata, cenoura, beterraba, couve, entre outros. Contribui para a produtividade da cozinha, reduzindo o tempo de preparação manual e assegurando porções consistentes para apresentação e confecção.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, cozinhas de catering e cantinas industriais que processam grandes volumes de vegetais diariamente. Perfeito para a produção de saladas, acompanhamentos, snacks e guarnições, onde a uniformidade do corte é crucial para a qualidade final e a otimização de desperdícios.

Compatível com os modelos de cortadoras CA-301, CA-300, CA-401, CA-400, CA-601 e o acessório cortador CR-143, bem como as combinadas CK-301, CK-302, CK-401 e CK-402, este disco é uma solução versátil para diversas infraestruturas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro do disco	205 mm
Medida de corte	25 mm
Compatibilidade (Cortadoras)	CA-301, CA-300, CA-401, CA-400, CA-601, CR-143

Compatibilidade (Combinadas)	CK-301, CK-302, CK-401, CK-402
Restrições de Uso	Não compatível com cortadoras CR-143, CA-300, CA-400 para discos FC-20+ e FC-25+ (aplicável para FC-25+)
Grossura de corte	De 1 a 25 mm (este modelo 25 mm)