

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 Vegetais FCC-5+ 5 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010404	Modelo:	1010404
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000985

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000985
Modelo	1010404
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco cortador profissional de 205 mm com corte preciso de 5 mm, ideal para fatiar vegetais e frutas em cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Disco Cortador de Vegetais — Principais Vantagens

O disco cortador de vegetais (também conhecido como lâmina cortadora ou cortador de legumes) FCC-5+ de 5 mm é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais que procuram otimizar a preparação de alimentos. Desenvolvido para proporcionar cortes precisos e uniformes, este disco é ideal para uma vasta gama de produtos, desde frutas delicadas a vegetais mais firmes.

Com a sua espessura de corte de 5 mm, é perfeito para fatiar rodelas de tomate, alface, laranja, limão, banana e maçã, garantindo uma apresentação impecável e consistente em todos os pratos. A sua robustez e design focam-se na durabilidade e facilidade de manutenção, características cruciais em ambientes de alta demanda como restaurantes, hotéis e serviços de catering.

Aplicações

Este disco cortador é particularmente adequado para estabelecimentos HORECA e hotelaria que necessitam de processar grandes volumes de frutas e vegetais, mantendo um elevado padrão de qualidade e eficiência. É a escolha ideal para saladas, guarnições, sobremesas e qualquer preparação que exija cortes rápidos e homogêneos. A sua compatibilidade com uma vasta gama de máquinas cortadoras profissionais torna-o numa solução versátil para cozinhas industriais e restaurantes de elevado tráfego.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro do Disco	205 mm
Espessura de Corte	5 mm
Largura	204.5 mm
Profundidade	204.5 mm
Altura	35.5 mm

Característica	Detalhe
Peso Líquido	0.58 kg
Compatibilidade com Máquinas	CA-31, CA-41, CA-3V, CA-4V, CA-62, CA-301, CA-300, CA-401, CA-400, CA-601, CR-143
Compatibilidade com Combi	CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V, CK-301, CK-302, CK-401, CK-402