

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

Disco Cortador Ondulado 3mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010300	Modelo:	1010300
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001005

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001005
Modelo	1010300
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco cortador ondulado de 205mm, ideal para equipamentos profissionais. Corte de 3mm para batatas fritas e vegetais.

Descricao Completa

Disco Cortador Ondulado – Principais Vantagens

Este disco cortador ondulado de 3mm é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, permitindo cortes precisos e consistentes para uma variedade de alimentos. Concebido para operadores do setor HORECA e hotelaria, otimiza o tempo de preparação e melhora a apresentação dos pratos.

A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo, ideal para ambientes de elevado ritmo. A espessura de corte de 3mm é particularmente versátil, perfeita para vegetais, frutas e outros ingredientes, assegurando uniformidade em todas as preparações culinárias.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e cozinhas industriais que exigem cortes rápidos e padronizados. Este disco é compatível com uma vasta gama de cortadores e combinados, tornando-o um componente versátil para otimizar as operações diárias, desde a preparação de saladas a guarnições, ou até mesmo o corte de batatas onduladas (slice/fatiador). É a escolha perfeita para estabelecimentos com alto volume de produção que procuram eficiência e qualidade nos seus processos de corte.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro do disco	205 mm
Medida de corte	3 mm
Lâminas	Onduladas
Compatibilidade	Cortadoras CA-31, CA-41, CA-3V, CA-4V, CA-62, CA-301, CA-300, CA-401, CA-400, CA-601 e acessório CR-143; Combi CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V, CK-301, CK-302, CK-401, CK-402