

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco Ralador de 2mm para Cortadores e Combinados HORECA

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010320	Modelo:	1010320
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002187

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002187
Modelo	1010320
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador profissional de 2mm, ideal para cortadores e combinados HORECA. Garante corte preciso e higiene superior, com fácil desmontagem para limpeza. Dimensões: 205x205x34,75mm.

Descricao Completa

Disco Ralador – Principais Vantagens

Este disco ralador (também conhecido como disco de ralar ou lâmina desintegradora) foi concebido para oferecer um desempenho superior em ambientes de restauração e hotelaria, garantindo resultados precisos. Permite ralar produtos ou reduzi-los a pó grosso ou fino, de acordo com as necessidades específicas de cada prato. A sua tecnologia avançada assegura um corte uniforme, otimizando o processo de preparação e a qualidade final dos alimentos. Além disso, a facilidade de utilização e manutenção é uma prioridade.

Com um design que facilita a desmontagem sem ferramentas, este disco simplifica os procedimentos de limpeza, podendo ser lavado na máquina, o que é crucial para manter os elevados padrões de higiene exigidos nas cozinhas profissionais. A sua construção inteligente evita a acumulação de resíduos, contribuindo para uma operação mais limpa e eficiente, alinhada com as normas HACCP. A durabilidade e resistência são características fundamentais, assegurando um investimento rentável.

Aplicações

Ideal para cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que exigem consistência e rapidez na preparação de grandes volumes de alimentos. Perfeito para ralar queijo, legumes, frutos secos e outros ingredientes, quer para pratos principais, acompanhamentos ou pastelaria. Compatível com uma vasta gama de cortadores e combinados, adapta-se facilmente a diferentes equipamentos já existentes na sua cozinha profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (Largura)	205 mm
Dimensões Exteriores (Profundidade)	205 mm

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (Altura)	34,75 mm
Medida de Corte	2 mm
Compatibilidade com Cortadores	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