

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 3mm para Cortadores e Combinados

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010315	Modelo:	1010315
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002194

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002194
Modelo	1010315
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 3mm com corte preciso, ideal para cozinhas profissionais.
Desmontagem fácil sem ferramentas para limpeza, garantindo higiene e eficiência.

Descricao Completa

Disco Ralador 3mm — Disco Ralador – Principais Vantagens

Este disco ralador (ou disco de ralar de 3mm) é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo um desempenho superior e uma durabilidade excecional. Concebido para ralar ou pulverizar ingredientes com precisão, este disco eleva a qualidade dos seus preparados, sejam estes queijo, legumes ou outros alimentos, otimizando o processo de produção na cozinha.

Com um design inovador, permite a desmontagem sem necessidade de ferramentas adicionais, facilitando a limpeza em máquinas de lavar loiça. Esta característica não só poupa tempo valioso, como também assegura uma higiene rigorosa, evitando a acumulação de resíduos nas bordas e cumprindo os mais elevados padrões de segurança alimentar. A sua versatilidade e facilidade de manutenção fazem dele um investimento inteligente para cozinhas de alta exigência.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de processar grandes volumes de alimentos de forma rápida e eficiente. Este disco é compatível com uma vasta gama de cortadores e combinados de diversas séries, permitindo uma integração perfeita no seu equipamento existente. Garante resultados consistentes para uma variedade de preparações culinárias, desde saladas a pratos gratinados, onde a uniformidade do ralar é crucial.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Disco	Ralador (pó grosso ou fino)
Medida de Corte	3 mm
Largura	205 mm
Profundidade	205 mm
Altura	35.5 mm

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Cortadores CA-31, CA-41, CA-3V, CA-4V, CA-62, CA-301, CA-300, CA-401, CA-400, CA-601; Acessório cortador CR-143; Combinados CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V, CK-301, CK-302, CK-401, CK-402