

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: 24/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



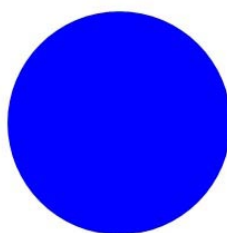
Hotelequip.pt

Disco de Corte para Preparação Dinâmica

Informacoes do Produto

SKU:	MS90805.274.018	Modelo:	Disc2
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Disc2

Descricao Resumida

Disco de corte resistente para preparação dinâmica, ideal para otimizar o corte preciso de alimentos em cozinhas profissionais. Aumenta a eficiência e produtividade.

Descricao Completa

Este disco de corte é um componente essencial para a sua cozinha profissional. Foi concebido para otimizar o processo de preparação de alimentos, garantindo eficiência e precisão no corte de diversos ingredientes. A sua robustez e design pensado para a durabilidade asseguram um desempenho consistente, fundamental para o ritmo exigente da restauração.

Disco de Corte – Principais Vantagens

Invista num acessório de alto desempenho que eleva a qualidade dos seus pratos e agiliza as operações na sua cozinha. Este componente permite um corte uniforme, o que é crucial para a apresentação e a cozedura homogénea dos alimentos. A sua fácil instalação e manutenção contribuem para um fluxo de trabalho ininterrupto e uma maior produtividade diária.

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para estabelecimentos que necessitam de um volume considerável de preparação de alimentos, como restaurantes, hotelaria, cantinas e snack-bars. A sua versatilidade permite o processamento de uma vasta gama de vegetais e outros alimentos, tornando-o indispensável para chefs e equipas de cozinha que buscam excelência e rapidez.

Características Técnicas

Nome	Disco azul
------	------------

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste disco de corte?

A durabilidade depende da frequência de uso e dos tipos de alimentos cortados. No entanto, o material de alta qualidade garante uma vida útil prolongada, minimizando a necessidade de substituições frequentes.

É compatível com qualquer máquina de preparação dinâmica?

Este disco é especificamente concebido para máquinas de preparação dinâmica. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o modelo da sua máquina para garantir um encaixe perfeito e funcionamento ideal.

Como devo realizar a limpeza e manutenção deste acessório?

A limpeza deve ser feita manualmente ou em máquina de lavar loiça profissional, utilizando detergentes suaves. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície do disco. A manutenção regular assegura a higiene e prolonga a vida útil do produto.

Este disco é adequado para cortar todos os tipos de vegetais?

Sim, o disco de corte é versátil e eficaz na preparação de uma ampla variedade de vegetais, proporcionando cortes precisos para diversas aplicações culinárias. É uma ferramenta multifuncional para a sua cozinha.

Existe alguma garantia associada à compra deste disco de corte?

Todos os nossos produtos vêm com uma garantia padrão de fabricante, que cobre defeitos de material e fabrico. Para mais detalhes, por favor, consulte os termos e condições no nosso website ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.