Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/05/2026

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

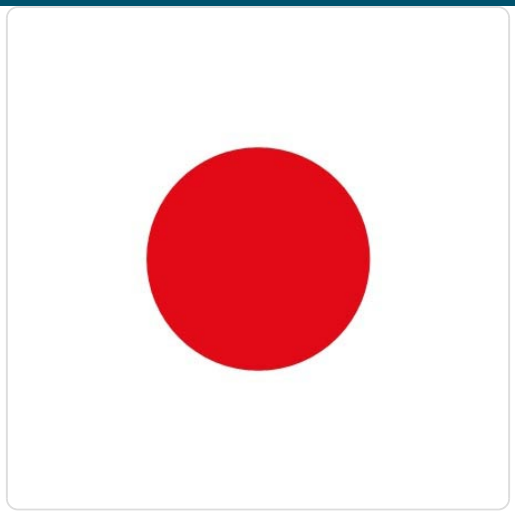
Acesso rapido ao produto

Disco de Corte Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	MS90805.274.021	**Modelo:**	Disc5
Marca:	Magnus	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Disc5

Descricao Resumida

> Disco de corte vermelho para processamento alimentar. Ideal para cortar e ralar vegetais em cozinhas profissionais e restaurantes com eficiência e precisão.

Descricao Completa

Disco de Corte — Principais Vantagens

Amplie as capacidades da sua cozinha profissional com este disco de corte, uma ferramenta essencial para qualquer estabelecimento que preze pela eficiência e pela qualidade na preparação de alimentos. Desenvolvido para proporcionar precisão e durabilidade, este acessório otimiza o tempo de confeção dos seus pratos, garantindo resultados consistentes e profissionais. É um elemento que se integra perfeitamente em cortadores de legumes industriais, elevando o nível de produtividade da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este acessório é ideal para uma vasta gama de operações de processamento alimentar em ambientes como restaurantes, hotéis e refeitórios. Desde o corte fino de vegetais para saladas a preparações mais robustas para pratos quentes, este componente adapta-se às necessidades mais exigentes. A sua versatilidade torna-o indispensável para chefs e cozinheiros que procuram otimizar a sua rotina diária na cozinha, assegurando sempre a máxima higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Cor Vermelho

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é compatível este disco de corte?
Este disco de corte é concebido para ser compatível com uma variedade de cortadores de legumes industriais, otimizando a sua utilização em diferentes contextos de cozinha profissional, como por exemplo em restaurantes e refeitórios.

Qual é a principal vantagem de utilizar este disco na minha cozinha?
A principal vantagem reside na sua capacidade de proporcionar cortes precisos e uniformes, o que contribui diretamente para a padronização dos seus pratos e para a redução do desperdício de alimentos. Ajuda a aumentar a eficiência na produção diária.

Este disco é fácil de limpar e manter?
Sim, o design deste disco permite uma limpeza e manutenção simples, assegurando que os padrões

de higiene sejam facilmente cumpridos no seu estabelecimento. Tal facilita a desinfeção após cada uso, essencial para a segurança alimentar.

Posso utilizar este disco para cortar diferentes tipos de alimentos?
Embora otimizado para legumes, este disco é versátil e pode ser utilizado para cortar uma ampla gama de alimentos, dependendo das especificações do seu equipamento de base. Aconselhamos sempre a verificar a compatibilidade com o manual do seu cortador.

Que impacto terá este acessório na produtividade da minha equipa?
Este disco de corte contribui significativamente para o aumento da produtividade da sua equipa, uma vez que acelera as tarefas de preparação e minimiza a necessidade de intervenção manual. Isso permite que os seus colaboradores se concentrem em outras áreas importantes do serviço.