

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

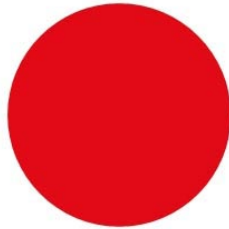


## Disco de Corte Vermelho

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS90805.274.021	<b>Modelo:</b>	Disc5
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	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 confecção 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 desinfecção 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.