

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



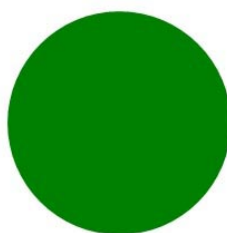
Hotelequip.pt

## Disco Verde para Cortadores Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS90805.274.022	<b>Modelo:</b>	Disc6
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Disc6

### Descricao Resumida

Disco de corte verde de alta durabilidade para cortadores profissionais, ideal para processamento eficiente de legumes e frutas.

## Descricao Completa

### disco de corte profissional — Disco de Corte – Principais Vantagens

Este disco de corte verde é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, otimizado para uma eficiência superior no processamento de legumes e outros ingredientes. A sua cor vibrante não é apenas uma característica distintiva, mas também um indicador prático para a organização da cozinha, ajudando a prevenir a contaminação cruzada. Fabricado com materiais de alta qualidade, garante cortes precisos e consistentes, elevando o padrão de qualquer prato.

A durabilidade deste acessório assegura um investimento inteligente, com um desempenho fiável que resiste ao uso intensivo diário. A sua instalação e limpeza são simplificadas, permitindo que a sua equipa mantenha um fluxo de trabalho ágil e eficiente. Escolher este disco significa optar por uma solução robusta que contribui para a longevidade dos seus equipamentos de corte.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar a preparação dos alimentos. Este disco de corte é perfeito para triturar, fatiar e ralar uma variedade de legumes e frutas com facilidade e rapidez. A sua versatilidade torna-o indispensável na produção de grandes volumes, assegurando uniformidade e qualidade nos ingredientes preparados. Colabora com a sua equipa na criação de pratos de excelência, desde saladas frescas a bases para guisados.

A compatibilidade com uma vasta gama de cortadores profissionais torna-o numa adição flexível e valiosa ao seu parque de máquinas. A precisão dos cortes não só melhora a apresentação dos alimentos, como também contribui para uma melhor experiência gastronómica dos seus clientes. É uma componente chave para quem deseja manter elevados padrões de higiene e eficiência na cozinha.

### Características Técnicas

SKU	MS90805.274.022
Cor	Verde
Tipo	Disco de corte

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de equipamentos de corte é este disco adequado?**

Este disco verde foi concebido para ser compatível com vários modelos de cortadores profissionais, incluindo as séries R 502, R 652, CL 50 a CL 60, e também os modelos R 201 a R402, CL 20 e CL 40. Confirme sempre a compatibilidade com o modelo específico do seu equipamento antes da compra.

### **Qual a durabilidade esperada deste disco de corte?**

Fabricado com materiais robustos e de alta qualidade, este disco de corte foi projetado para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, oferecendo uma durabilidade prolongada. A sua resistência minimiza a necessidade de substituições frequentes.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design deste disco facilita a sua remoção e limpeza. A sua superfície lisa permite uma higienização rápida e eficaz, garantindo o cumprimento das normas de segurança alimentar na sua cozinha.

### **Este disco pode ser usado para diferentes tipos de alimentos?**

Absolutamente. Este disco é versátil e pode ser utilizado para cortar, fatiar e ralar uma ampla variedade de legumes e frutas, tornando-o uma ferramenta multifuncional para diversas necessidades de preparação de alimentos.

### **A cor verde do disco tem alguma função específica?**

A cor verde pode servir como um método de codificação por cores na cozinha, ajudando a identificar facilmente o disco para tarefas específicas e a prevenir a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos. É uma característica útil para a organização e higiene.