

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

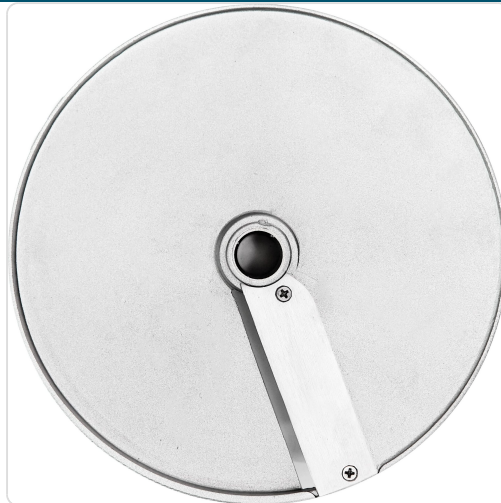


Conjunto de Discos para Cortador de Legumes EMP300 10x10mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP300-F11-F08	Modelo:	EMP300-F11-F08
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP300-F11-F08

Descricao Resumida

Conjunto de discos de corte preciso 10x10mm para cortador de legumes EMP300. Ideal para padronizar a preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Discos de Corte — Principais Vantagens

Este conjunto de discos foi concebido para otimizar o processo de preparação de legumes em cozinhas profissionais. A sua precisão assegura um corte uniforme e eficiente, fundamental para a padronização de pratos e a rapidez no serviço. Ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a produtividade e a qualidade no corte de vegetais, este fatiador de alta performance é um investimento duradouro para qualquer operação de restauração ou hotelaria.

Aplicações Profissionais

O cortador de legumes com discos de 10x10 mm é versátil, encontrando utilidade em diversos ambientes profissionais. É perfeito para restaurantes que necessitam de cubos de legumes uniformes para saladas, guarnições ou sopas. Em hotéis, facilita a preparação de grandes quantidades de alimentos para buffets e serviços de catering. Também é uma ferramenta valiosa para empresas de preparação de refeições ou cantinas industriais, onde a eficiência e a consistência são cruciais para o sucesso diário.

Características Técnicas

Aplicação	Corte em dados
Grosor de Corte	10x10 mm

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de cortador de legumes este conjunto de discos é compatível?

Este conjunto de discos foi especificamente concebido para ser utilizado com o cortador de legumes EMP300, garantindo uma funcionalidade perfeita e resultados ótimos.

2. Qual a principal vantagem de usar discos de 10x10 mm?

A principal vantagem reside na padronização do corte em dados de 10x10 mm, essencial para uma cozedura uniforme e uma apresentação consistente dos pratos na sua cozinha profissional.

3. Estes discos são adequados para uso contínuo em ambientes de alta demanda?

Sim, os discos são fabricados para suportar o uso intensivo, sendo robustos e duradouros, ideais

para as exigências de restaurantes e hotelaria.

4. Como é feita a manutenção e limpeza destes discos de corte?

A limpeza é simples, podendo ser realizada com água e detergente neutro. É recomendável seguir as instruções do manual do cortador EMP300 para uma manutenção adequada e prolongar a vida útil dos discos.

5. Posso adquirir estes discos separadamente do cortador de legumes?

Sim, este conjunto de discos é vendido como acessório, permitindo a substituição ou aquisição adicional conforme a sua necessidade específica para o modelo EMP300.