

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Conjunto de Discos para Corte de Batatas Fritas EMP300

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP300-F06-F07	Modelo:	EMP300-F06-F07
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP300-F06-F07

Descricao Resumida

Conjunto de discos de corte para batatas fritas, otimizados para a cortadora de vegetais EMP300. Garante cortes precisos e uniformes, aumenta a produtividade.

Descricao Completa

Discos de Corte — Principais Vantagens

Este conjunto de discos foi concebido para elevar a eficiência da sua cozinha profissional, garantindo cortes precisos e uniformes de batatas. Ao utilizar estes acessórios na sua cortadora de vegetais, beneficia de uma produtividade otimizada e de uma padronização na preparação, essencial em qualquer estabelecimento de restauração. A robustez dos materiais empregues assegura longevidade e resistência ao uso intensivo diário, traduzindo-se num investimento duradouro para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Os discos são ideais para restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de preparar grandes volumes de batatas fritas de forma rápida e consistente. Perfeitos para fatiar, triturar ou cubar outros vegetais, adaptam-se a diversas necessidades culinárias, tornando-os uma ferramenta versátil para qualquer chef. Contribuem significativamente para a otimização dos tempos de preparação, permitindo que a sua equipa se concentre noutras tarefas críticas.

Características Técnicas

Tipo	Acessórios discos de corte
Aplicação	Corte de batatas fritas

Perguntas Frequentes

Para que máquina específica são estes discos compatíveis?

Estes discos são desenhados para serem utilizados com a cortadora de vegetais modelo EMP300, garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado para esse equipamento em particular.

Quais os tipos de corte que estes discos permitem?

O conjunto de discos é especificamente concebido para o corte de batatas em estilo batata frita, proporcionando fatias uniformes e prontas para fritar. Poderão ser utilizados para corte de outros vegetais de acordo com a sua textura.

Qual a durabilidade esperada destes acessórios?

Fabricados com materiais de alta qualidade, estes discos oferecem uma excelente durabilidade, resistindo ao uso contínuo em ambientes profissionais, desde que sejam mantidos e limpos adequadamente, prolongando a sua vida útil.

Como devo realizar a manutenção e limpeza dos discos?

Recomenda-se a limpeza imediata após cada uso com água e detergente neutro. É fundamental secá-los completamente para evitar a corrosão e garantir a higiene, assegurando o bom funcionamento do seu equipamento.

Posso usar estes discos para cortar outros tipos de vegetais?

Sim, embora otimizados para batatas fritas, os discos podem ser utilizados para cortar outros vegetais de consistência similar, como cenouras ou curgetes, permitindo uma maior versatilidade na sua cozinha profissional.