

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 Ajustável para Vegetais EMP300

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP300-F01	Modelo:	EMP300-F01
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP300-F01

Descricao Resumida

Disco de corte ajustável para cortadora de vegetais EMP300, com espessura de corte de 2 a 8 mm. Ideal para fatiar alimentos com precisão.

Descricao Completa

Disco de Corte Ajustável — Principais Vantagens

O disco de corte ajustável EMP300 é um acessório indispensável para a sua cozinha profissional, otimizando o processo de fatiar vegetais e outros alimentos. Com a capacidade de ajustar o seu corte de 2 a 8 mm, esta ferramenta de corte permite uma versatilidade excepcional, garantindo precisão e uniformidade em cada utilização. A sua funcionalidade ajustável eleva a qualidade da preparação de pratos, sendo um componente valioso para qualquer estabelecimento de restauração.

Este inovador acessório foi concebido para se integrar perfeitamente com a cortadora de vegetais EMP300, proporcionando um desempenho superior. A facilidade de ajuste traduz-se em poupança de tempo e redução de desperdício, essenciais para a eficiência de cozinhas industriais. É, sem dúvida, uma mais-valia que contribui para a elevação dos padrões de serviço e produção alimentar.

Aplicações Profissionais

Este disco ajustável é ideal para uma vasta gama de aplicações em contextos culinários exigentes. Desde restaurantes e hotéis até cantinas e estabelecimentos de catering, este equipamento facilita o preparo de saladas, guarnições e ingredientes para pratos elaborados. A sua robustez e fiabilidade asseguram um funcionamento contínuo, mesmo em ambientes de utilização intensiva, tornando-o um investimento inteligente para qualquer profissional da gastronomia.

Profissionais que procuram maximizar a produtividade e a consistência na preparação de alimentos encontrarão neste disco uma solução eficaz. A sua capacidade de produzir fatias uniformes é crucial para a apresentação dos pratos e para a padronização das receitas. Este slicer é, portanto, uma peça fundamental para otimizar as operações diárias e melhorar a qualidade final dos alimentos servidos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Aplicação	Corte em rodadas (fatiar)
Espessura de corte	2-8 mm (ajustável)

Característica	Detalhe
Dotação de série	1 unidade

Perguntas Frequentes

Qual é a principal função deste disco de corte?

A principal função do disco de corte é fatiar vegetais e outros alimentos em rodadas com espessuras ajustáveis, otimizando a preparação em cozinhas profissionais.

Como se ajusta a espessura de corte?

A espessura de corte é ajustável entre 2 e 8 mm, permitindo uma adaptação flexível às necessidades específicas de cada receita ou tipo de alimento.

Este disco de corte é compatível com outros modelos de cortadoras de vegetais?

Embora o disco seja especificamente desenhado para a cortadora de vegetais EMP300, recomenda-se verificar a compatibilidade com outros modelos antes da compra, consultando o manual do equipamento.

Que tipo de alimentos pode ser cortado com este disco?

Este disco de corte é ideal para uma variedade de vegetais, como batatas, cenouras, pepinos, e outros alimentos que necessitem de ser fatiados de forma precisa e uniforme.

Quais os benefícios de utilizar um disco de corte ajustável?

A utilização de um disco de corte ajustável oferece benefícios como maior versatilidade na cozinha, uniformidade no corte, redução do tempo de preparação e minimização do desperdício de alimentos.