

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Disco de Corte para Cortadora de Vegetais – 7 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP300-F04	Modelo:	EMP300-F04
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP300-F04

Descricao Resumida

Disco de corte de 7 mm para cortadora de vegetais EMP300. Ideal para desfiar legumes com precisão e eficiência em cozinhas profissionais. Otimize a sua preparação.

Descricao Completa

Disco de corte vegetais — Disco de Corte — Principais Vantagens

Este disco de corte, com uma espessura de 7 mm, foi meticulosamente desenvolvido para as cortadoras de vegetais profissionais EMP300. Assegura cortes uniformes e eficientes, otimizando a preparação de alimentos em qualquer cozinha industrial ou restaurante, garantindo elevado desempenho e durabilidade.

Concebido para resistir ao uso intensivo, este acessório é uma peça essencial para maximizar a produtividade e a qualidade dos seus produtos. A sua capacidade de desfiar vegetais de forma consistente promove uma apresentação impecável e um preparo rápido em ambientes de grande volume.

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para estabelecimentos que necessitam de um fatiador ou cortador eficaz para uma grande variedade de vegetais. Perfeito para restaurantes, cantinas, hotelaria e qualquer negócio de restauração que procure otimizar o processo de preparação de saladas, guarnições ou ingredientes para cozinhados.

A sua função de desfiar é particularmente útil para a criação de julianas grossas, tiras de legumes ou outros cortes que exijam precisão e rapidez, permitindo que a sua equipa se foque noutras tarefas essenciais da cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Aplicação	Desfiar
Espessura de corte	7 mm
Unidades	1 unidade

Perguntas Frequentes

Para que máquina é compatível este disco de corte?

Este disco é especificamente projetado para ser utilizado com a cortadora de vegetais profissional EMP300, garantindo um encaixe perfeito e funcionamento otimizado.

Qual o tipo de corte que este disco realiza?

Este acessório realiza um corte do tipo "desfiar", ideal para obter tiras de vegetais com uma espessura consistente de 7 mm, perfeito para diversas preparações culinárias.

É fácil de instalar e remover o disco na cortadora?

Sim, o design do disco permite uma instalação e remoção rápidas e seguras na cortadora EMP300, facilitando a troca e a limpeza do equipamento.

Qual a durabilidade esperada deste disco?

Fabricado com materiais de alta qualidade, este disco de corte é concebido para oferecer uma longa vida útil em ambientes de uso profissional intensivo, mantendo a afiação e a eficiência do corte.

Este disco pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Recomenda-se a consulta do manual de instruções da cortadora EMP300 para verificar as recomendações específicas de limpeza do disco, garantindo a sua preservação e higiene.