

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Conjunto de Discos para Cortar em Cubos 20x20mm - EMP300

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP300-F12-F09	Modelo:	EMP300-F12-F09
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP300-F12-F09

Descricao Resumida

Conjunto de discos de corte de 20x20mm para cortadora de vegetais EMP300. Ideal para cubos perfeitos e uniformes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Discos de Corte — Principais Vantagens

Este conjunto de discos foi concebido para transformar vegetais e frutas em cubos perfeitos de 20x20mm, otimizando o processo de preparação em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Obtém cortes consistentes e uniformes, essenciais para uma apresentação impecável e para a padronização de receitas. A sua construção robusta garante durabilidade e um desempenho fiável, suportando o ritmo acelerado de qualquer ambiente profissional.

A precisão dos cortadores assegura o mínimo desperdício de produto, contribuindo para a eficiência e rentabilidade do seu negócio. A manutenção é simples, permitindo uma limpeza rápida e eficaz após cada utilização, cumprindo as mais exigentes normas de higiene em vigor. É um acessório indispensável para quem procura agilizar a mise en place e elevar a qualidade dos pratos servidos, impressionando os seus clientes.

Investir nesta ferramenta de fatiar significa mais do que apenas adquirir um equipamento; é uma aposta na otimização da sua linha de produção. Permite que a sua equipa se concentre em tarefas mais complexas, enquanto os cubos são criados com exatidão e rapidez. A versatilidade deste conjunto torna-o adequado para uma vasta gama de aplicações culinárias, desde saladas a acompanhamentos e guarnições gourmet.

Aplicações Profissionais

Este acessório é ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de vegetais, nomeadamente para saladas, sopas ou acompanhamentos. A sua adaptabilidade a cortadores de vegetais industriais, como o modelo EMP300, torna-o uma peça fundamental para a otimização diária das operações culinárias, garantindo consistência e rapidez.

É uma ferramenta valiosa em cozinhas com elevada produção, onde a eficiência e a uniformidade no corte são cruciais para manter a qualidade e a apresentação dos pratos. Este conjunto de lâminas também beneficia cantinas, hospitais e outras instituições que servem refeições em grande escala, simplificando a preparação dos ingredientes.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Discos de corte
Aplicação	Corte em cubos
Espessura de Corte	20x20 mm
Compatibilidade	Cortadora de vegetais EMP300

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos estes discos são mais adequados?

Estes discos são ideais para cortar uma vasta gama de vegetais e frutas em cubos, como batatas, cenouras, cebolas, pimentos e melões, facilitando a preparação para saladas, guarnições ou cozinhados.

Estes discos são compatíveis com outras máquinas além da EMP300?

Este conjunto foi especificamente concebido para ser utilizado com a cortadora de vegetais EMP300, garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado. A compatibilidade com outros modelos não é garantida.

Qual a durabilidade esperada destes discos?

Fabricados com materiais de alta qualidade, estes discos foram construídos para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil. A durabilidade dependerá, contudo, da frequência de utilização e da correta manutenção.

A limpeza e manutenção dos discos são complexas?

Os discos são de fácil limpeza, podendo ser higienizados rapidamente após cada utilização com água e sabão neutro. Recomenda-se secar bem para evitar a corrosão e prolongar a sua vida útil, promovendo a higiene na cozinha.

É possível obter diferentes tamanhos de corte com este conjunto?

Este conjunto específico destina-se a cortes em cubos de 20x20mm. Para outros tamanhos de corte, serão necessários acessórios adicionais com as dimensões pretendidas, garantindo a versatilidade de preparação na sua cozinha.