

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Acessório Puré de Batata 3mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00219	Modelo:	28207
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036346

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28207
EAN	3665075036346

Descricao Resumida

Acessório de puré de batata com 3mm de diâmetro para cortadores profissionais. Garante textura fina e homogênea, otimizando a produção em cozinhas de alta exigência.

Descrição Completa

Este acessório de puré de batata de 3mm foi concebido para otimizar a preparação em cortadores profissionais, garantindo uma textura fina e homogênea para diversas aplicações culinárias. É compatível com os modelos R 502, R 502 V.V., CL 50 e CL 50 Ultra.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Conjunto para puré de batata
Diâmetro de Corte	3 mm
Modelo do Acessório	28207
Compatibilidade	Cortadores R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em cozinhas profissionais que exigem alta produtividade e qualidade consistente na preparação de purés. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e moderna
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Serviços de catering e eventos de grande escala
- Hotéis e unidades de alojamento com serviço de restauração
- Cozinhas de produção para pastelarias e charcutarias que utilizem puré

Acessório Puré de Batata — Principais Vantagens

- **Textura Consistente:** Produz puré de batata com uma granulação uniforme de 3mm, ideal para pratos que exigem uma consistência suave e refinada.
- **Eficiência na Produção:** Permite processar grandes quantidades de batata de forma rápida e eficiente, otimizando o tempo e a mão-de-obra na cozinha.
- **Durabilidade:** Fabricado com materiais robustos e de alta qualidade para suportar o uso intensivo e contínuo em ambientes profissionais.

- **Fácil Instalação e Limpeza:** Concebido para uma montagem e desmontagem simples, facilitando a higiene e manutenção diária do equipamento.
- **Versatilidade:** Embora focado em batata, pode ser adaptado para outros vegetais cozidos, como cenouras ou abóboras, ampliando as possibilidades de preparação na sua cozinha.

Qual a compatibilidade deste acessório?

Este acessório é compatível com os modelos de cortadores profissionais R 502, R 502 V.V., CL 50 e CL 50 Ultra.

Qual o diâmetro do puré produzido?

O acessório produz puré com um diâmetro de 3mm, resultando numa textura fina e homogénea, ideal para diversas preparações culinárias.

Este acessório pode ser utilizado para outros vegetais?

Sim, embora otimizado para batata, pode ser utilizado para processar outros vegetais cozidos, como cenouras ou abóboras, para obter purés e cremes com textura semelhante.

A limpeza do acessório é complicada?

Não, o acessório foi concebido para uma desmontagem fácil, permitindo uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene na cozinha profissional.

Este acessório melhora a produtividade na cozinha?

Sim, ao automatizar e padronizar a produção de puré, este acessório reduz significativamente o tempo de preparação manual, aumentando a eficiência e a produtividade da sua cozinha profissional.