

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



Disco Fatiador de 1 mm para Cortadores de Vegetais Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00236	Modelo:	27051
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075028648

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27051
EAN	3665075028648

Descricao Resumida

Disco fatiador de 1 mm para cortadores de vegetais profissionais, ideal para cortes finos e uniformes de legumes como couve para caldo verde. Compatível com vários modelos.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 1 mm é um acessório essencial para cortadores de vegetais profissionais, permitindo cortes finos e uniformes para diversas preparações em cozinhas de alta produção.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Fatiador
Espessura de Corte	1 mm
Compatibilidade	Modelos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20, CL 40

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para a preparação de legumes em fatias finas, como couve para caldo verde, cebola para refogados, cogumelos para salteados ou batata para chips. É um acessório essencial em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias com confecção, e estabelecimentos de catering que exigem cortes precisos e rápidos na área de preparação.

Disco Fatiador 1 mm — Principais Vantagens

- Garante cortes uniformes e precisos de 1 mm para uma apresentação consistente.
- Otimiza o tempo de preparação em cozinhas profissionais de alto volume.
- Fabricado para durabilidade e resistência, suportando uso intensivo diário.
- Oferece versatilidade para diversas aplicações culinárias, desde sopas a acompanhamentos.
- Facilita a manutenção e limpeza, contribuindo para a higiene da cozinha.

Para que tipo de alimentos é este disco de 1 mm mais adequado?

Este disco é ideal para fatiar legumes que requerem cortes muito finos, como couve para caldo verde, cebola, cogumelos, ou batatas para chips crocantes.

?

Como sei se este disco é compatível com o meu cortador de vegetais?

?

Este disco é compatível com os modelos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20 e CL 40. Verifique o modelo do seu equipamento para confirmar a compatibilidade.

Qual a frequência recomendada para a substituição deste disco?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e do tipo de alimentos processados. Recomenda-se verificar regularmente o estado do fio de corte para garantir a qualidade e precisão do fatiamento.

Como devo limpar e manter o disco para prolongar a sua vida útil?

Após cada utilização, o disco deve ser lavado com água morna e detergente neutro, enxaguado e seco imediatamente. Armazene-o num local seguro para evitar danos no fio de corte.

Este disco pode ser usado para fatiar carnes frias ou queijos?

Este disco é concebido especificamente para fatiar vegetais. Para carnes frias ou queijos, recomenda-se a utilização de discos específicos para esses alimentos, que possuem características de corte diferentes e mais adequadas.