

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco Fatiador 2 mm para Processadores de Alimentos Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00237	Modelo:	27555
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075029850

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27555
EAN	3665075029850

Descricao Resumida

Disco fatiador de 2 mm para processadores de alimentos profissionais, garantindo cortes precisos e uniformes. Compatível com modelos R 201 a R 402 e CL 20/CL 40.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 2 mm é um acessório essencial para cortadores e processadores de alimentos profissionais, garantindo cortes uniformes e precisos para uma variedade de ingredientes em cozinhas de alta produção.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Fatiador
Espessura de Corte	2 mm
Modelo do Disco	27555
Compatibilidade	Cortadores e Processadores de Alimentos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20, CL 40

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e unidades de catering que necessitam de fatiar legumes e frutas de forma rápida e consistente para saladas, guarnições ou preparações diversas.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- Corte uniforme de 2 mm para padronização das preparações.
- Otimização do tempo de preparação em cozinhas com elevado volume de trabalho.
- Construção robusta para durabilidade e fiabilidade em uso intensivo.
- Fácil instalação e remoção para limpeza e manutenção.

Este disco é compatível com outros modelos de processadores de alimentos?

Este disco foi concebido especificamente para 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. A compatibilidade com outros modelos não é

garantida.

De que material é feito o disco e qual a sua durabilidade esperada?

Os discos profissionais são geralmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional. A durabilidade depende da frequência de uso e da manutenção adequada.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste disco?

Para garantir a higiene e prolongar a vida útil, o disco deve ser lavado após cada utilização com água e detergente neutro. Enxaguar bem e secar completamente antes de guardar. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície.

Que tipo de alimentos posso fatiar com este disco de 2 mm?

Este disco é ideal para fatiar legumes como pepinos, cenouras, batatas, cebolas, cogumelos e frutas firmes, produzindo fatias finas e uniformes de 2 mm, perfeitas para saladas, gratinados ou decorações.

Com que frequência devo substituir o disco fatiador?

A frequência de substituição depende do volume de uso e do tipo de alimentos processados. Recomenda-se a substituição quando a qualidade do corte começar a diminuir, apresentando fatias irregulares ou rasgadas, indicando desgaste da lâmina.