

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

Disco Fatiador 3mm para Cortadores Profissionais de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00238	Modelo:	27086
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075028877

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27086
EAN	3665075028877

Descricao Resumida

Disco fatiador de 3mm para cortadores de alimentos profissionais. Garante fatias uniformes e precisas para legumes e frutas. Compatível com modelos R 201 a R402, CL 20 e CL 40.

Descrição Completa

Este disco fatiador de 3mm é um acessório essencial para cortadores de alimentos profissionais, garantindo cortes uniformes e precisos para uma vasta gama de ingredientes em cozinhas de produção.

Características Técnicas

Espessura de Corte	3 mm
Tipo de Disco	Fatiador
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 fatiador de 3mm é ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas empresariais, pastelarias com confeitaria e estabelecimentos de catering que necessitam de fatiar legumes, frutas ou outros ingredientes com precisão e rapidez. Perfeito para preparar saladas, guarnições ou bases para pratos, otimizando o tempo de preparação em qualquer cozinha profissional.

Disco Fatiador 3mm — Principais Vantagens

- **Precisão Consistente:** Garante fatias uniformes de 3mm, essencial para a padronização das suas preparações culinárias.
- **Eficiência Operacional:** Acelera o processo de preparação de ingredientes, aumentando a produtividade da sua cozinha.
- **Versatilidade:** Adequado para uma ampla variedade de alimentos, desde legumes a frutas, adaptando-se a diversas necessidades.
- **Durabilidade:** Construído para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil.
- **Fácil Instalação e Limpeza:** Permite uma substituição rápida e uma higienização eficiente, mantendo os padrões de segurança alimentar.

Para que tipo de alimentos é este disco fatiador de 3mm mais adequado?

Este disco é ideal para fatiar legumes como pepinos, cenouras, batatas, cebolas, e frutas como maçãs ou peras, garantindo fatias finas e uniformes para saladas, gratinados ou decorações.

Como posso verificar se este disco é compatível com o meu equipamento?

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 exato do seu cortador antes da compra.

Qual a importância de usar um disco com a espessura correta?

A espessura correta garante a consistência das preparações, otimiza o tempo de cozedura e melhora a apresentação dos pratos, sendo crucial para a qualidade final em cozinhas profissionais.

Este disco é fácil de limpar e manter?

Sim, o disco foi desenhado para ser facilmente removível e lavável, permitindo uma higienização rápida e eficaz, essencial para cumprir as normas de segurança alimentar.

Posso usar este disco para ralar ou cortar em cubos?

Não, este é um disco fatiador de 3mm. Para ralar ou cortar em cubos, necessitará de discos específicos para essas funções, que também estão disponíveis na nossa gama de acessórios.