

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 4mm para Cortadores e Processadores de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00239	Modelo:	27086
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075028877

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27086
EAN	3665075028877

Descricao Resumida

Disco fatiador de 4mm para cortadores e processadores de alimentos. Produz fatias uniformes de vegetais e frutas, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 4mm é um acessório essencial para cortadores e processadores de alimentos, concebido para produzir fatias uniformes e precisas de diversos vegetais e frutas em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Fatiador
Espessura de Corte	4 mm
Compatibilidade	Modelos R 201, R 301, R 402, CL 20, CL 40

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para a preparação de cebola para saladas, batata para gratinados, pepino, curgete e outros vegetais em fatias uniformes. É indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas e serviços de catering que exigem consistência e rapidez na preparação de ingredientes.

Fatiador 4mm — Principais Vantagens

A utilização deste disco fatiador de 4mm garante fatias perfeitamente uniformes, otimizando a apresentação dos pratos e a consistência das receitas. A sua construção robusta assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e aumentando a eficiência operacional na sua cozinha profissional.

Este disco é compatível com o meu equipamento?

Este disco fatiador de 4mm é compatível com os modelos de cortadores e processadores de alimentos R 201, R 301, R 402, CL 20 e CL 40. Verifique o modelo do seu equipamento para garantir a compatibilidade. ?

Que tipo de alimentos posso fatiar com este disco?

?

É ideal para fatiar uma vasta gama de vegetais e frutas, como cebolas, batatas, pepinos, curgetes, cogumelos e citrinos, produzindo fatias de 4mm de espessura para saladas, gratinados ou decorações.

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 abundantemente e seco imediatamente para evitar a corrosão. Armazene-o num local seco e seguro para proteger as lâminas.

Qual a vantagem de uma espessura de corte de 4mm?

A espessura de 4mm é versátil e ideal para preparações que requerem fatias de tamanho médio, como cebolas para refogados, batatas para assados ou gratinados, e vegetais para saladas mistas, garantindo uma cozedura uniforme e uma boa textura.

Este disco é resistente para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este disco é fabricado com materiais de alta qualidade, projetado para suportar o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais, garantindo um desempenho fiável e uma longa vida útil mesmo em ambientes de produção intensiva.