

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 5mm para Cortadores de Legumes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0024	Modelo:	27087
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075028884

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27087
EAN	3665075028884

Descricao Resumida

Disco fatiador de 5mm para cortadores de legumes profissionais, ideal para obter fatias uniformes de vegetais e frutas em cozinhas de alta produção.

Descrição Completa

Este disco fatiador de 5mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, permitindo obter fatias uniformes e precisas para diversas preparações culinárias na área de preparação.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Fatiador
Espessura de Corte	5 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 estabelecimentos que exigem um corte consistente e eficiente de legumes e frutas. É uma ferramenta indispensável em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e unidades de catering que preparam grandes volumes de saladas, guarnições ou ingredientes para sanduíches e pratos principais.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- ****Corte Uniforme:**** Garante fatias de 5mm consistentes, essenciais para a apresentação e cozedura homogênea dos alimentos.
- ****Otimização da Produção:**** Acelera o processo de preparação de ingredientes, aumentando a eficiência da sua cozinha.
- ****Durabilidade:**** Fabricado para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Versatilidade:**** Adequado para uma vasta gama de legumes e frutas, como tomates, pepinos, cebolas e batatas.
- ****Fácil Instalação e Limpeza:**** Permite uma rápida substituição e manutenção, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.

Quais os modelos de cortadores compatíveis com este disco?

Este disco é compatível com os modelos de cortadores R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20 e CL 40.

Qual a espessura de corte que este disco proporciona?

Este disco foi concebido para produzir fatias com uma espessura uniforme de 5 mm.

É fácil substituir o disco no equipamento?

Sim, o design deste disco permite uma substituição rápida e simples, minimizando o tempo de inatividade do seu cortador profissional.

Para que tipo de alimentos é este disco mais adequado?

Este disco é ideal para fatiar uma variedade de legumes e frutas, como tomates, pepinos, cebolas, cogumelos e batatas, garantindo um corte preciso para saladas, sanduíches e guarnições.

Como devo limpar e manter este disco?

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro. Certifique-se de que o disco está completamente seco antes de o guardar para prolongar a sua vida útil.