

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 0,6 mm para Cortadores Robot Coupe Série R e CL

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00242	Modelo:	28166W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240217

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28166W
EAN	3665075240217

Descricao Resumida

Disco fatiador de 0,6 mm para cortadores profissionais, ideal para cortes extremamente finos e uniformes de vegetais e frutas em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 0,6 mm é um acessório indispensável para obter cortes extremamente finos e uniformes em diversos vegetais e frutas, otimizando a preparação em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Espessura de Corte	0,6 mm
Tipo de Disco	Fatiador
Compatibilidade	Modelos R 502, R 502 V.V., R 652, R652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, CL 50 Gourmet

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, pastelarias, cantinas e serviços de catering que exigem cortes extremamente finos e uniformes. Perfeito para preparar carpaccios de vegetais, rodelas de pepino ou rabanetes para saladas, ou batatas para chips crocantes.

Cortes Precisos — Principais Vantagens

Cortes consistentes e uniformes para uma apresentação impecável dos pratos. Aumenta a eficiência na preparação de grandes volumes de alimentos. Permite a criação de pratos com texturas e espessuras específicas, valorizando a qualidade final.

Para que modelos de equipamentos é compatível este disco?

Este disco é compatível com os modelos Robot Coupe R 502, R 502 V.V., R 652, R652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60 e CL 50 Gourmet.

Qual a espessura de corte que este disco proporciona?

Este disco fatiador foi concebido para produzir cortes com uma espessura uniforme de 0,6 mm, ideal para preparações que exigem grande precisão.

Posso usar este disco para fatiar que tipo de alimentos?

É adequado para fatiar uma vasta gama de vegetais e frutas, como pepinos, rabanetes, batatas para chips finas, ou para criar carpaccios de vegetais.

Este disco é fácil de instalar e remover nos equipamentos compatíveis?

Sim, como a maioria dos acessórios para cortadores profissionais, este disco foi desenhado para uma instalação e remoção rápidas e seguras, facilitando a troca durante o serviço.

Como devo limpar e manter o disco para garantir a sua durabilidade?

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro, enxaguando bem e secando para evitar a corrosão e manter o fio de corte.