

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 1mm para Cortadores Profissionais de Vegetais

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|---------------|
| SKU: | RC10,00244 | Modelo: | 28062W |
| Marca: | Robot Coupe | EAN: | 3665075240446 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Robot Coupe |
| Modelo | 28062W |
| EAN | 3665075240446 |

Descricao Resumida

Disco fatiador de 1mm para cortes precisos e uniformes em vegetais. Compatível com cortadores profissionais, ideal para caldo verde e guarnições.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 1mm foi concebido para proporcionar cortes uniformes e precisos em diversos vegetais, essencial para preparações que exigem espessuras finas e consistentes em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

| | |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo de Disco | Fatiador |
| Espessura de Corte | 1 mm |
| Modelo do Disco | 28062 |
| Compatibilidade | 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

Este disco fatiador de 1mm é indispensável em cozinhas profissionais para uma vasta gama de preparações. É ideal para a confeção de caldo verde em restaurantes de cozinha tradicional, snack-bars e cantinas. Permite criar fatias finas para carpaccios de vegetais em restaurantes de alta cozinha, guarnições delicadas para pratos de hotelaria e catering, ou para a preparação de saladas e sanduíches em pastelarias e roulotes que exigem cortes precisos e uniformes.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- Corte de 1mm para fatias extremamente finas e uniformes.
- Otimização do tempo de preparação de vegetais em grandes volumes.
- Consistência na apresentação dos pratos e na textura dos alimentos.
- Versatilidade para diversas aplicações, desde sopas a guarnições.
- Compatibilidade com uma vasta gama de cortadores de vegetais profissionais.

Para que tipo de preparações é ideal este disco de 1mm?

Este disco é ideal para cortes muito finos, como couve para caldo verde, carpaccios de vegetais, rodela de pepino ou rabanetes para saladas e guarnições delicadas em qualquer cozinha profissional.

Com que modelos de cortadores é este disco compatível?

Este disco fatiador de 1mm é compatível com os modelos 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 vantagem de um corte de 1mm?

Um corte de 1mm permite obter fatias extremamente finas e delicadas, que cozinham mais rapidamente, absorvem melhor os temperos e proporcionam uma textura suave e agradável ao paladar, ideal para apresentações sofisticadas.

Este disco é fácil de instalar no equipamento?

Sim, os discos para cortadores de vegetais são desenhados para uma instalação e remoção rápidas e seguras, permitindo uma troca eficiente conforme as necessidades de corte da sua cozinha.

Como devo limpar e manter o disco para prolongar a sua vida útil?

Após cada utilização, lave o disco com água morna e detergente neutro, enxaguando bem para remover todos os resíduos. Seque-o completamente antes de guardar para evitar a corrosão e manter o fio de corte.