

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 6mm para Cortadores de Legumes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00249	Modelo:	28196W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239983

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28196W
EAN	3665075239983

Descricao Resumida

Disco fatiador de 6mm para cortadores de legumes profissionais, ideal para obter fatias uniformes de vegetais e frutas. Compatível com vários modelos.

Descrição Completa

Este disco fatiador de 6mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, garantindo cortes uniformes e precisos em diversos vegetais e frutas. Fabricado para durabilidade e desempenho em ambientes de alta exigência.

Características Técnicas

Espessura de Corte	6 mm
Tipo de Corte	Fatiador
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
Referência Interna do Disco	28196

Aplicações Profissionais

Este disco fatiador de 6mm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na área de preparação. É perfeito para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bars e cantinas escolares ou empresariais que necessitam de fatiar legumes como batatas, cenouras, pepinos ou cebolas para saladas, guarnições ou gratinados. Também é útil em hotéis e serviços de catering para a preparação eficiente de grandes volumes de vegetais e frutas.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- **Precisão e Uniformidade:** Garante fatias de 6mm consistentes, essenciais para a apresentação e confeção de pratos.
- **Eficiência Operacional:** Acelera o processo de preparação de ingredientes, otimizando o tempo da sua equipa.
- **Durabilidade:** Construído para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Versatilidade:** Adequado para uma ampla variedade de vegetais e frutas, expandindo as possibilidades da sua ementa.
- **Fácil Substituição:** Permite uma troca rápida e simples no seu cortador de legumes compatível.

Qual a espessura de corte deste disco?

Este disco foi concebido para produzir fatias de 6mm de espessura, ideal para uma variedade de preparações culinárias.

Com que modelos de cortador é este disco compatível?

Este disco 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 usar um disco fatiador de 6mm?

Um disco fatiador de 6mm permite obter fatias uniformes e consistentes, essenciais para a apresentação e confeção de pratos como saladas, gratinados ou legumes para guarnição, otimizando o tempo de preparação na sua cozinha.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste disco?

Para garantir a durabilidade e higiene, o disco deve ser lavado após cada utilização com água e detergente neutro, e seco completamente. Recomenda-se a inspeção regular das lâminas para verificar o seu estado.

Este disco é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este disco é fabricado para suportar o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho em ambientes de alta produção e preparação de alimentos.