

# 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



## Disco Fatiador 8mm para Cortadores e Cutters Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,0025	<b>Modelo:</b>	28066W
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075240187

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	28066W
<b>EAN</b>	3665075240187

### Descricao Resumida

Disco fatiador de 8mm para cortadores profissionais, assegurando cortes uniformes e eficientes de legumes, frutas e queijos em cozinhas de alta produção.

## Descrição Completa

Este disco fatiador de 8mm é um acessório essencial para cortadores e cutters profissionais, garantindo cortes uniformes e precisos em diversos alimentos para otimizar a eficiência na sua cozinha. É projetado para um desempenho consistente em ambientes de produção intensiva.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Disco</b>	Fatiador
<b>Espessura de Corte</b>	8 mm
<b>Modelo de Disco</b>	28066
<b>Compatibilidade</b>	Cortadores e Cutters profissionais de alta capacidade

### Aplicações Profissionais

Este disco fatiador de 8mm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e pastelarias com confeitaria. Permite preparar grandes volumes de legumes, frutas e queijos com uma espessura consistente, essencial para saladas, gratinados, ou bases de pizzas.

### Disco Fatiador 8mm — Principais Vantagens

- Cortes uniformes e precisos de 8mm, otimizando a apresentação e o tempo de confeitaria dos alimentos.
- Construção robusta para durabilidade e resistência ao uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Aumenta a produtividade na área de preparação, reduzindo o tempo de corte manual.
- Fácil de instalar e remover, facilitando a limpeza e a troca rápida de discos.
- Contribui para a padronização das porções e a consistência da ementa.

#### Qual a espessura de corte deste disco?

Este disco foi concebido para realizar cortes fatiados com uma espessura uniforme de 8 mm. ?

### **Com que tipo de equipamento é este disco compatível?**

Este disco é compatível com uma vasta gama de cortadores e cutters profissionais de alta capacidade, concebidos para uso intensivo em cozinhas.

### **Que tipo de alimentos posso fatiar com este disco?**

É ideal para fatiar uma grande variedade de legumes (como batatas, cenouras, pepinos), frutas e queijos, garantindo sempre cortes consistentes.

### **Como se realiza a manutenção e limpeza deste disco?**

A limpeza do disco é simples e rápida. Recomenda-se a lavagem imediata após cada utilização para remover resíduos alimentares e garantir a higiene.

### **Qual a importância de um corte de 8mm para a minha cozinha?**

Um corte de 8mm é versátil, ideal para preparar ingredientes para saladas robustas, gratinados, ou para garantir uma cozedura uniforme em pratos que exigem fatias mais consistentes.