

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Disco Fatiador 14mm para Cortadores e Cutters CL 50-60 e R 502-652

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00252	Modelo:	28068W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239952

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28068W
EAN	3665075239952

Descricao Resumida

Disco fatiador de 14mm para cortadores e cutters profissionais, ideal para cortes uniformes e eficientes em vegetais e frutas. Compatível com modelos CL 50-60 e R 502-652.

Descrição Completa

Este disco fatiador de 14mm é um acessório essencial para cortadores e cutters profissionais, concebido para garantir cortes uniformes e precisos em grandes volumes de produção na sua área de preparação.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Espessura de Corte	14 mm
Tipo de Acessório	Disco Fatiador
Compatibilidade de Modelos	R 502, R 502 V.V., R 652, R652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para estabelecimentos que exigem alta produtividade e precisão no corte de vegetais e frutas. É uma ferramenta indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, pizzarias e hamburgarias que preparam os seus próprios ingredientes frescos. Garante fatias uniformes para saladas, guarnições e bases de confeitaria.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- **Cortes Uniformes:** Produz fatias de 14mm consistentes, essenciais para a apresentação e confeitaria.
- **Aumento da Produtividade:** Permite processar grandes quantidades de alimentos rapidamente, otimizando o tempo de preparação.
- **Durabilidade:** Fabricado para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Fácil Substituição:** Concebido para uma montagem e desmontagem simples nos equipamentos compatíveis.

- ****Versatilidade:**** Adequado para uma vasta gama de vegetais e frutas, ampliando as possibilidades da sua ementa.

Este disco é compatível com outros modelos de cortadores?

Este disco fatiador de 14mm é especificamente compatível com os modelos R 502, R 502 V.V., R 652, R652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 e CL 60. Para outros modelos, deverá verificar a compatibilidade no manual do seu equipamento ou contactar-nos.

Qual o material de fabrico deste disco?

Os discos fatiadores profissionais são geralmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene alimentar.

Como devo limpar e manter o disco?

Para garantir a longevidade e higiene do disco, recomenda-se a sua limpeza após cada utilização. Pode ser lavado manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. Certifique-se de que está completamente seco antes de guardar.

Existem outras espessuras de corte disponíveis para estes modelos?

Sim, para os modelos de cortadores e cutters compatíveis, existem geralmente disponíveis discos com diversas espessuras de corte e tipos de lâmina (ralar, juliana, cubos, etc.). Consulte o nosso catálogo para encontrar a opção mais adequada às suas necessidades.

Este disco pode ser afiado?

A maioria dos discos fatiadores profissionais não é concebida para ser afiada manualmente. Em caso de desgaste ou perda de corte, a substituição do disco é a solução recomendada para manter a eficiência e a qualidade do corte.