

# 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 Ondulado 3mm para Cortadores Profissionais de Legumes

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00257	<b>Modelo:</b>	27069W
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075240088

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	27069W
<b>EAN</b>	3665075240088

### Descricao Resumida

Disco ondulado de 3mm para cortadores de legumes profissionais, ideal para criar cortes decorativos e uniformes em vegetais e frutas. Essencial para cozinhas de alta produção.

## Descrição Completa

Este disco ondulado de 3mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, permitindo a criação de cortes decorativos e uniformes em diversos vegetais e frutas, otimizando a apresentação dos seus pratos.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Corte</b>	Ondulado
<b>Espessura de Corte</b>	3 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Compatibilidade</b>	Cortadores de legumes 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 é ideal para cozinhas de restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, snack-bares e pastelarias com confecção. Permite a preparação eficiente de batatas fritas onduladas, rodela de cenoura decorativas, e outros vegetais com um toque estético diferenciado, valorizando a ementa.

### Disco Ondulado 3mm — Principais Vantagens

- Cortes uniformes e precisos para uma apresentação consistente dos pratos.
- Durabilidade e resistência, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.
- Facilidade de instalação e remoção, otimizando o tempo de preparação e limpeza.
- Versatilidade para cortar uma variedade de legumes e frutas firmes com um acabamento decorativo.
- Contribui para a eficiência da área de preparação, acelerando o processo de corte.

### **Quais os modelos de cortadores compatíveis com este disco?**

Este disco é compatível com os modelos de cortadores de legumes 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.

### **De que material é feito este disco?**

O disco é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, higiene e resistência à corrosão, essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

### **É fácil limpar e manter este disco?**

Sim, a sua construção em aço inoxidável permite uma limpeza fácil e rápida, podendo ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando a máxima higiene.

### **Para que tipo de alimentos é mais adequado o corte ondulado?**

O corte ondulado de 3mm é ideal para batatas (para batatas fritas onduladas), cenouras, pepinos, beterrabas e outros legumes e frutas firmes, conferindo-lhes uma apresentação mais apelativa.

### **Quais as vantagens de usar um disco de corte ondulado?**

A principal vantagem é a estética diferenciada que confere aos alimentos, tornando os pratos mais atrativos. Além disso, a superfície ondulada pode reter melhor temperos e molhos, intensificando o sabor.