

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Disco de Palitos 1x8mm para Cortadores de Legumes Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00289	<b>Modelo:</b>	28172W
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075240026

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	28172W
<b>EAN</b>	3665075240026

### Descricao Resumida

Disco de palitos 1x8mm para cortadores de legumes profissionais. Garante cortes uniformes e precisos, ideal para otimizar a preparação de vegetais em cozinhas de produção.

## Descrição Completa

Este disco de palitos de 1x8mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, concebido para produzir cortes uniformes e precisos. Garante eficiência na preparação de vegetais em cozinhas de alta produção.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Corte</b>	Palitos 1x8mm
<b>Compatibilidade</b>	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

### Aplicações Profissionais

Este disco é indispensável em qualquer área de preparação que exija cortes de legumes em palitos de forma rápida e consistente. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, snack-bares e roulotés que servem saladas, batatas fritas ou outros acompanhamentos que requerem este tipo de corte.

### Disco de Palitos — Principais Vantagens

- Cortes uniformes e consistentes para uma apresentação profissional dos pratos.
- Otimização do tempo de preparação de grandes volumes de vegetais.
- Durabilidade e resistência para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Compatibilidade garantida com uma vasta gama de cortadores de legumes.
- Facilita a padronização das porções e a gestão de stocks.