

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco para Macedónia 12x12x12mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00307	Modelo:	28197W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240330

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28197W
EAN	3665075240330

Descricao Resumida

Disco de corte para macedónia 12x12x12mm, essencial para cortadores de legumes profissionais. Garante precisão e uniformidade no corte de vegetais e frutas.

Descrição Completa

Este disco de corte para macedónia, com dimensão de 12x12x12mm, é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, garantindo precisão e uniformidade no corte de vegetais e frutas em cubos perfeitos.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Macedónia
Dimensão de Corte	12x12x12mm
Componentes	1 grelha macedónia e 1 disco fatiador
Compatibilidade	Modelos R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para cozinhas profissionais que exigem cortes uniformes e de alta qualidade. É amplamente utilizado em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, e empresas de catering para a preparação de saladas, guarnições, sopas e outros pratos que beneficiam de legumes e frutas cortados em cubos precisos. Essencial para a padronização e apresentação dos alimentos.

Disco para Macedónia — Principais Vantagens

- Corte preciso e uniforme de 12x12x12mm, otimizando a apresentação dos pratos.
- Aumenta a eficiência na área de preparação, reduzindo o tempo de corte manual.
- Construção robusta para durabilidade e uso intensivo em ambientes profissionais.
- Fácil de instalar e remover nos equipamentos compatíveis, facilitando a limpeza e manutenção.
- Versatilidade para cortar uma vasta gama de vegetais e frutas em cubos perfeitos.

Com que modelos de cortadores de legumes este disco é compatível?

Este disco é especificamente concebido para os modelos R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 e CL 60, garantindo um encaixe perfeito e desempenho otimizado.

Qual a dimensão de corte que este disco proporciona?

Este disco foi projetado para produzir cortes em cubos de 12x12x12mm, ideal para preparações que requerem uma macedónia uniforme e precisa.

Este disco é adequado para cortar uma variedade de vegetais e frutas?

Sim, o disco para macedónia é versátil e permite cortar uma vasta gama de vegetais como batatas, cenouras, cebolas, e frutas como maçãs ou peras, sempre com a mesma dimensão e qualidade.

Como posso garantir a durabilidade e o bom funcionamento do disco?

Para prolongar a vida útil do disco, é fundamental realizar a limpeza após cada utilização, removendo resíduos alimentares. Armazenar em local seco e verificar regularmente o estado das lâminas para detetar sinais de desgaste.

A instalação do disco no equipamento é um processo complexo?

Não, a instalação deste disco é concebida para ser rápida e intuitiva. Basta seguir as instruções do manual do seu cortador de legumes para um encaixe seguro e eficiente.