

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Disco para Macedónia 14x14x14mm para Cortadores Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,0031	<b>Modelo:</b>	28113W
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075240286

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	28113W
<b>EAN</b>	3665075240286

### Descricao Resumida

Disco de corte para macedónia 14x14x14mm, ideal para cortadores de legumes profissionais. Garante cortes uniformes e precisos para diversas preparações em cozinhas.

## Descrição Completa

Este disco de corte para macedónia, com dimensões de 14x14x14mm, é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, garantindo precisão e uniformidade no corte de vegetais e frutas para diversas preparações culinárias.

## Características Técnicas

<b>Tipo de Corte</b>	Macedónia
<b>Dimensão do Cubo</b>	14x14x14 mm
<b>Componentes</b>	1 grelha macedónia e 1 disco fatiador
<b>Modelos Compatíveis</b>	R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60
<b>Referência Interna</b>	28113

## Aplicações Profissionais

Este disco de macedónia é ideal para cozinhas profissionais que exigem cortes uniformes e eficientes. É amplamente utilizado em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), hotéis, serviços de catering, e pastelarias com confecção. Perfeito para preparar saladas russas, guarnições de legumes, bases para sopas e outros pratos que beneficiam de uma apresentação cuidada e de uma cozedura homogénea.

## Disco para Macedónia — Principais Vantagens

A utilização deste disco garante uma padronização do corte, essencial para a consistência dos pratos e otimização do tempo de preparação. A sua construção robusta assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais. Facilita a preparação de grandes volumes de ingredientes com um acabamento de alta qualidade, reduzindo o desperdício e melhorando a eficiência operacional da sua cozinha.

### **Este disco é compatível com todos os modelos de cortadores de legumes?**

Não, 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. Verifique a compatibilidade com o seu equipamento antes da compra.

### **Como devo limpar e manter este disco?**

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro. As lâminas devem ser manuseadas com cuidado. Certifique-se de que o disco está completamente seco antes de o armazenar para evitar corrosão.

### **Que tipo de corte consigo obter com este disco?**

Este disco foi projetado para realizar cortes em macedónia, produzindo cubos uniformes de 14x14x14 mm. É ideal para saladas, guarnições e outras preparações que requerem este formato específico.

### **Qual a durabilidade esperada deste acessório?**

Fabricado com materiais de alta qualidade para uso profissional intensivo, a durabilidade do disco é elevada. A sua vida útil dependerá da frequência de uso, tipo de alimentos processados e manutenção adequada.

### **Quando devo considerar a substituição do disco?**

Deve considerar a substituição do disco quando notar que as lâminas estão cegas, resultando em cortes menos precisos ou em esforço excessivo do equipamento. Lâminas afiadas são cruciais para a eficiência e segurança.