

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 para Macedónia 50x70x25mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00313	Modelo:	28180W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240989

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28180W
EAN	3665075240989

Descricao Resumida

Disco para macedónia com corte de 50x70x25mm, ideal para cortadores profissionais.
Conjunto de grelha e disco fatiador para modelos R 502, R 652, CL 50 a CL 60.

Descricao Completa

Este disco de corte é um acessório essencial para a preparação dinâmica de vegetais, permitindo obter cubos de macedónia com dimensões precisas de 50x70x25mm. É um conjunto composto por uma grelha e um disco fatiador, concebido para encaixe perfeito em cortadores profissionais específicos.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Disco para Macedónia
Dimensões de Corte	50x70x25mm
Composição	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 eficientes de vegetais. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa para a preparação de saladas e guarnições, em cantinas escolares e empresariais para grandes volumes de legumes, e em estabelecimentos de catering que necessitam de consistência na apresentação dos pratos. Adequado para a preparação de couve para sopas ou saladas, e outros vegetais para macedónias.

Disco para Macedónia — Principais Vantagens

- ****Corte Preciso:**** Garante cubos de macedónia com dimensões exatas de 50x70x25mm, fundamental para a padronização e apresentação dos pratos.
- ****Eficiência Operacional:**** Acelera o processo de preparação de vegetais em grandes quantidades, otimizando o tempo da equipa.
- ****Versatilidade:**** Permite preparar uma vasta gama de vegetais para saladas, sopas e acompanhamentos, como cenouras, batatas, nabos e couves.
- ****Durabilidade:**** Fabricado para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, assegurando uma longa vida útil.

- ****Manutenção Simplificada:**** Fácil de instalar e remover para limpeza, contribuindo para a higiene e bom funcionamento do equipamento.

Para que modelos de cortadores é este disco compatível?

Este disco é compatível com os modelos de cortadores profissionais R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 e CL 60.

Que tipo de corte consigo obter com este disco?

Este disco foi concebido especificamente para produzir cubos de macedónia com dimensões de 50x70x25mm, ideal para saladas e guarnições.

Este produto é um disco único ou um conjunto?

É um conjunto completo, que inclui uma grelha para macedónia e um disco fatiador correspondente, ambos necessários para o corte desejado.

É fácil de instalar e limpar?

Sim, o design do disco permite uma instalação e remoção simples nos modelos compatíveis, facilitando as operações de limpeza e manutenção diária.

Este disco é adequado para grandes volumes de produção?

Sim, a sua robustez e a compatibilidade com cortadores de alta capacidade tornam-no ideal para a preparação eficiente de grandes quantidades de vegetais em cozinhas profissionais.