

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco para Cubos Finos 2x2x2 mm para Cortador CL 50 Gourmet

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0032	Modelo:	28174W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240149

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28174W
EAN	3665075240149

Descricao Resumida

Disco de corte para cubos finos de 2x2x2 mm, ideal para o cortador CL 50 Gourmet. Garante precisão e uniformidade na preparação de vegetais e frutas.

Descrição Completa

Este disco de corte é projetado para produzir cubos finos de 2x2x2 mm, otimizando a preparação de ingredientes em cozinhas profissionais. É um acessório essencial para o cortador CL 50 Gourmet, garantindo cortes precisos e uniformes.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Cubos finos
Dimensão do Corte	2x2x2 mm
Compatibilidade	Cortador CL 50 Gourmet
Categoria	Preparação Dinâmica

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para estabelecimentos que necessitam de cortes precisos e uniformes em grande volume. Perfeito para restaurantes de cozinha tradicional e de autor, hotéis, empresas de catering, cantinas e pastelarias com confecção. É particularmente útil na preparação de brunoise para molhos, guarnições delicadas para pratos gourmet, ou ingredientes para saladas e entradas em hamburgarias e snack-bares.

Disco para Cubos Finos — Principais Vantagens

- Produção de cubos de 2x2x2 mm com alta precisão e uniformidade.
- Otimização do tempo de preparação de ingredientes em cozinhas com elevado volume de trabalho.
- Melhora a apresentação visual dos pratos e a textura dos alimentos.
- Acessório robusto e durável, concebido para uso intensivo profissional.
- Fácil instalação e substituição no cortador CL 50 Gourmet.

Para que modelo de equipamento é este disco compatível?

Este disco foi especificamente desenhado para ser utilizado com o cortador profissional CL 50 Gourmet, garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.

Qual a dimensão dos cubos que este disco produz?

Este disco permite obter cubos finos com uma dimensão precisa de 2x2x2 mm, ideal para preparações que exigem uniformidade e delicadeza.

Que tipo de alimentos posso cortar com este disco?

É adequado para cortar uma vasta gama de vegetais e frutas em cubos finos, como cebola, pimentos, pepinos, maçãs ou peras, para saladas, guarnições ou bases de molhos.

Este acessório é fácil de limpar?

Sim, o disco é fabricado com materiais que facilitam a limpeza e higienização, sendo compatível com as normas de segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais.

Quais as vantagens de usar cubos com esta dimensão?

A produção de cubos de 2x2x2 mm oferece uma apresentação refinada aos pratos, melhora a textura em saladas e permite uma cozedura mais uniforme e rápida dos ingredientes.