

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

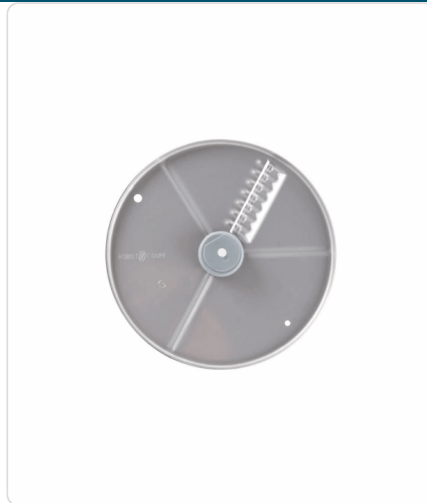


Disco Ondulado 2mm para Cortador de Legumes Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00323	Modelo:	28198W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240248

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28198W
EAN	3665075240248

Descricao Resumida

Disco profissional de corte ondulado com 2mm de espessura, ideal para guarnições e saladas. Compatível com vários modelos de cortadores de legumes.

Descrição Completa

Este disco de corte ondulado de 2mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, permitindo a criação de guarnições e apresentações de pratos com um toque distintivo e estético. Garante cortes precisos e uniformes, otimizando a eficiência na área de preparação.

Disco Ondulado 2mm CL 50 Gourmet — Características Técnicas

Tipo de Corte	Ondulado
Espessura de Corte	2 mm
Compatibilidade	Modelos CL 50 Gourmet, R 201 a R402, CL 20, CL 40
Modelo Interno	28198

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hamburgarias e snack-bares que procuram diferenciar as suas guarnições e saladas. É igualmente útil em cantinas escolares, empresariais e hospitalares para adicionar variedade visual aos pratos, bem como em hotéis e serviços de catering para apresentações de buffet e eventos.

Disco Ondulado 2mm — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Apresentação:** Permite criar cortes ondulados que valorizam esteticamente qualquer prato.
- **Precisão Consistente:** Garante fatias uniformes de 2mm, essenciais para a qualidade e padronização na cozinha.
- **Otimização do Tempo:** Acelera a preparação de grandes volumes de legumes para saladas e guarnições.
- **Durabilidade:** Construído para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Fácil Manutenção:** Simples de instalar e limpar, contribuindo para a higiene e eficiência operacional.

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

Este disco é compatível com os modelos de cortadores de legumes CL 50 Gourmet, R 201 a R402, CL 20 e CL 40.

Qual o tipo e espessura de corte que este disco oferece?

Este disco foi concebido para realizar cortes ondulados com uma espessura precisa de 2 mm, ideal para guarnições e saladas.

Como se instala este disco no cortador de legumes?

A instalação deste disco é simples e intuitiva. Basta encaixá-lo corretamente no eixo do seu cortador de legumes, seguindo as instruções do manual do equipamento para garantir uma montagem segura.

Este disco é adequado para que tipo de legumes?

É adequado para uma vasta gama de legumes e frutas, como batatas, cenouras, pepinos, curgetes, e outros, permitindo criar guarnições decorativas e saladas com textura diferenciada.

Como devo limpar e manter o disco?

Para garantir a longevidade e higiene, o disco deve ser lavado após cada utilização com água e detergente neutro. Enxague bem e seque completamente antes de guardar.