

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

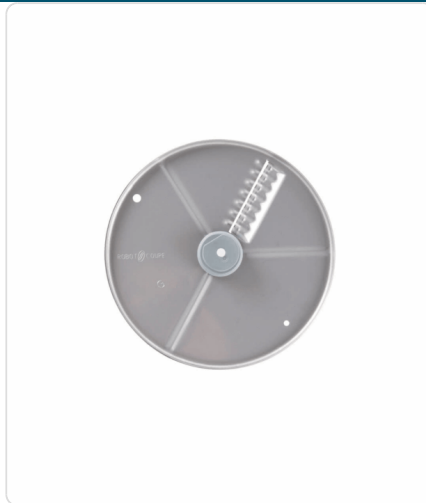


Disco para Ondulados 3mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|---------------|
| SKU: | RC10,00324 | Modelo: | 28199W |
| Marca: | Robot Coupe | EAN: | 3665075240255 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Robot Coupe |
| Modelo | 28199W |
| EAN | 3665075240255 |

Descricao Resumida

Disco de 3mm para cortes ondulados, compatível com uma gama de cortadores profissionais. Ideal para preparar vegetais e frutas com um acabamento decorativo e uniforme.

Descricao Completa

Este disco para ondulados de 3mm é um acessório de precisão concebido para cortadores profissionais, permitindo a criação de cortes decorativos e uniformes em diversos vegetais e frutas, otimizando a apresentação dos pratos em qualquer cozinha.

Características Técnicas

| | |
|-----------------------------------|--|
| Tipo de Corte | Ondulado |
| Espessura de Corte | 3 mm |
| Compatibilidade de Modelos | CL 50 Gourmet, R 201, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, CL 20, CL 40 |

Aplicações Profissionais

Este disco é uma ferramenta valiosa para cozinhas profissionais que procuram adicionar um toque estético aos seus pratos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, pastelarias com serviço de almoços, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering, onde a apresentação visual é tão importante quanto o sabor. Perfeito para guarnições, saladas e acompanhamentos.

Disco para Ondulados — Principais Vantagens

- **Estética Aprimorada:** Produz cortes ondulados uniformes que elevam a apresentação visual de vegetais e frutas, tornando os pratos mais apelativos.
- **Eficiência Operacional:** Permite um processamento rápido e consistente de grandes volumes, otimizando o tempo de preparação em cozinhas movimentadas.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de produtos frescos, desde batatas e cenouras a pepinos e maçãs, expandindo as possibilidades da ementa.
- **Durabilidade Profissional:** Fabricado com materiais resistentes, garante uma longa vida útil e desempenho fiável em ambientes de uso intensivo.

Quais modelos de cortadores são compatíveis com este disco para ondulados?

Este disco é compatível com os modelos CL 50 Gourmet, R 201, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, CL 20 e CL 40.

Que tipo de corte este disco produz?

Este disco foi concebido para produzir cortes ondulados com uma espessura de 3 mm, ideal para guarnições e apresentações decorativas.

É fácil instalar e remover o disco no cortador profissional?

Sim, os discos para cortadores profissionais são desenhados para uma instalação e remoção rápidas e seguras, facilitando a troca de funções e a limpeza.

Posso usar este disco para cortar diferentes tipos de vegetais e frutas?

Sim, este disco é versátil e pode ser utilizado para cortar uma ampla variedade de vegetais como batatas, cenouras, pepinos, e frutas, criando um efeito ondulado.

Como devo limpar e manter este disco para garantir a sua durabilidade?

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro. Certifique-se de que o disco está completamente seco antes de o guardar para evitar corrosão e manter o fio de corte.