

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

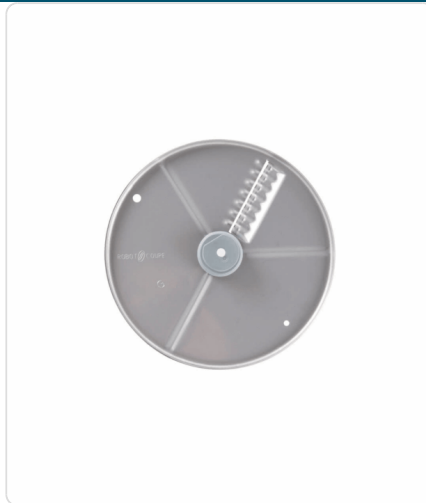


Disco Ondulado 4mm para Cortador de Legumes CL 50 Gourmet

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00325	Modelo:	28177W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240224

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28177W
EAN	3665075240224

Descricao Resumida

Disco de corte ondulado de 4mm para o cortador de legumes CL 50 Gourmet. Ideal para criar guarnições decorativas e uniformes em vegetais e frutas.

Descrição Completa

Este disco de corte ondulado de 4mm é um acessório essencial para o cortador de legumes CL 50 Gourmet, permitindo a criação de cortes decorativos e uniformes em vegetais e frutas, elevando a apresentação dos seus pratos.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Ondulado
Espessura de Corte	4 mm
Compatibilidade	Cortador de legumes CL 50 Gourmet
Referência do Modelo	28177

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e de eventos, e snack-bares que procuram diferenciar a apresentação dos seus pratos. Perfeito para criar guarnições decorativas em saladas, acompanhamentos e pratos de entrada.

Disco de Corte Ondulado — Principais Vantagens

Este disco oferece cortes precisos e consistentes, melhorando a apresentação visual dos alimentos. A sua construção robusta garante uma longa vida útil, mesmo em uso intensivo. A facilidade de encaixe e limpeza otimiza a eficiência na cozinha profissional.

Este disco é compatível com outros modelos de cortadores de legumes?

Este disco foi especificamente concebido para o cortador de legumes CL 50 Gourmet, garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.



Como se instala o disco no cortador de legumes?

A instalação é simples e intuitiva. Basta encaixar o disco no eixo do cortador de legumes CL 50 Gourmet, seguindo as instruções do manual do equipamento para uma montagem segura.

Que tipo de alimentos posso cortar com este disco ondulado?

É ideal para cortar uma vasta gama de vegetais e frutas, como batatas, cenouras, pepinos, curgetes e maçãs, criando cortes ondulados decorativos para saladas e guarnições.

Qual a melhor forma de limpar e manter o disco?

O disco deve ser lavado após cada utilização com água morna e detergente neutro. Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional. Certifique-se de que está completamente seco antes de guardar.

Este disco é resistente para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este disco é fabricado com materiais de alta qualidade para suportar o uso contínuo e intensivo em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e cortes consistentes.