

# 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



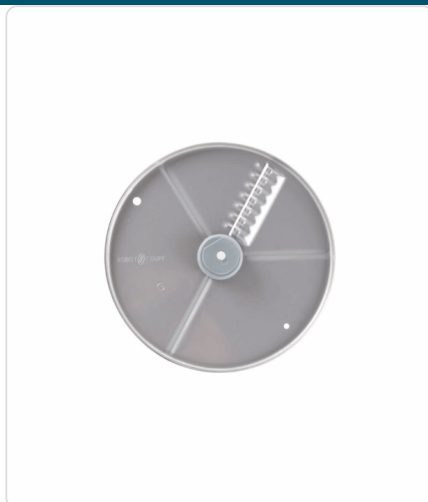
Hotelequip.pt

## Disco Ondulado 6mm para Cortador de Legumes CL 50 Gourmet

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00326	<b>Modelo:</b>	28178W
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075240231

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	28178W
<b>EAN</b>	3665075240231

### Descricao Resumida

Disco ondulado de 6mm para cortadores profissionais, ideal para criar cortes decorativos e uniformes em vegetais e frutas. Compatível com o modelo CL 50 Gourmet.

## Descrição Completa

Este disco ondulado de 6mm é um acessório essencial para cortadores profissionais, concebido para produzir cortes uniformes e estéticos em diversos vegetais e frutas, otimizando a apresentação dos pratos na sua cozinha profissional.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Corte</b>	Ondulado
<b>Espessura de Corte</b>	6 mm
<b>Compatibilidade</b>	Cortador CL 50 Gourmet

### Aplicações Profissionais

Este disco ondulado é ideal para cozinhas de restaurantes, cantinas, pastelarias com confeitaria e serviços de catering que procuram adicionar um toque decorativo e profissional aos seus pratos. Perfeito para a preparação de batatas fritas onduladas, saladas de legumes variados, guarnições para pratos principais ou até mesmo para a criação de snacks de vegetais em roulotes e food trucks.

### Disco Ondulado — Principais Vantagens

- Cortes uniformes e precisos para uma apresentação consistente.
- Adiciona valor estético a saladas, guarnições e acompanhamentos.
- Otimiza o tempo de preparação em cozinhas com elevado volume.
- Construção robusta para durabilidade em ambientes profissionais.
- Fácil de instalar e remover para limpeza e manutenção.

#### Como garantir a durabilidade do disco?

Para prolongar a vida útil do disco, recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização, evitando o contacto prolongado com resíduos alimentares ácidos. Armazene-o em local seco e seguro.

### **É fácil de instalar e remover no cortador?**

Sim, o design do disco permite uma instalação e remoção rápida e intuitiva no cortador CL 50 Gourmet, facilitando a troca de acessórios e a limpeza.

### **Para que tipo de alimentos é mais adequado este corte ondulado?**

Este disco é ideal para vegetais como batatas, cenouras, pepinos, e frutas firmes, criando um corte ondulado que melhora a textura e a apresentação visual dos alimentos.

### **Qual a importância da espessura de corte de 6mm?**

A espessura de 6mm é versátil, permitindo um corte ondulado que é suficientemente robusto para fritar (como batatas) e ao mesmo tempo adequado para saladas, garantindo uma boa consistência e mordida.

### **Este disco é compatível com outros modelos de cortadores?**

Este disco é especificamente concebido para o modelo CL 50 Gourmet. Para compatibilidade com outros modelos, recomenda-se verificar as especificações técnicas do seu equipamento ou contactar o nosso apoio ao cliente.