

# 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

## Kit de Discos para Cortador CL 50 Gourmet - Molhos e Macedónia

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00345	<b>Modelo:</b>	28192W
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075243713

### Imagens do Produto



IMAGEM NÃO  
DISPONÍVEL

### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	28192W
<b>EAN</b>	3665075243713

### Descricao Resumida

Kit de discos para cortador CL 50 Gourmet, ideal para a preparação de molhos, macedónias 10x10mm e cubos finos 4x4mm. Inclui fatiador 1mm e inserts.

## Descricao Completa

Este kit de discos foi concebido para expandir as capacidades do seu cortador CL 50 Gourmet, permitindo uma preparação eficiente de molhos, macedónias e cubos finos com precisão consistente.

### Características Técnicas

<b>Conteúdo do Kit</b>	1 fatiador 1mm, 1 equipamento macedónia 10x10mm, 1 disco cubos finos 4x4mm, 3 inserts
<b>Compatibilidade</b>	Cortador CL 50 Gourmet

### Aplicações Profissionais

Este kit é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize o cortador CL 50 Gourmet, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas empresariais e hotéis. Permite a preparação rápida e uniforme de ingredientes para molhos, saladas, guarnições e bases para pratos, otimizando o tempo de produção em pizarias, churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering.

### Kit de Discos — Principais Vantagens

- Versatilidade de corte para diversas preparações culinárias.
- Precisão e uniformidade nos cortes, essencial para a qualidade dos pratos.
- Otimização do tempo de preparação na cozinha profissional.
- Componentes robustos para uso intensivo e durabilidade.
- Fácil instalação e substituição dos discos no equipamento.