

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



Conjunto de 16 Discos Multicorte para Cortadores CL 55 e CL 60

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00355	Modelo:	2022W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240705

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	2022W
EAN	3665075240705

Descricao Resumida

Conjunto multicorte de 16 discos para cortadores CL 55 e CL 60. Inclui fatiadores, palitos, cubos, batatas fritas e raladores, com suporte e D-Clean Kit.

Descrição Completa

Este conjunto multicorte de 16 discos foi concebido para expandir as capacidades de processamento dos cortadores profissionais CL 55 e CL 60, oferecendo uma vasta gama de cortes para diversas preparações em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Conjunto de Discos Multicorte
Número de Discos	16
Compatibilidade	Cortadores CL 55 e CL 60
Discos Fatiadores	1mm, 2mm, 4mm (3 unidades)
Discos para Palitos	1,5mm, 3mm (2 unidades)
Discos para Batatas Fritas	10x10mm (fatiar + grelha, 2 unidades)
Discos para Cubos	5x5x5mm, 10x10x10mm, 20x20x20mm (fatiar + grelha, 6 unidades)
Discos Raladores	2,5x2,5mm, 2x10mm, 4x4mm (3 unidades)
Acessórios Incluídos	Suporte para 16 discos, D-Clean Kit

Aplicações Profissionais

Este conjunto de discos é ideal para cozinhas de alta produção que necessitam de versatilidade e eficiência no corte de legumes e frutas. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis com serviço de catering, e estabelecimentos como pizzarias e churrasqueiras que processam grandes volumes de ingredientes diariamente. Permite preparar saladas, guarnições, bases para molhos e sopas, e ingredientes para fritos com precisão e rapidez.

Conjunto de Discos Multicorte — Principais Vantagens

A principal vantagem deste conjunto reside na sua capacidade de otimizar o tempo de preparação e padronizar os cortes, essenciais para a consistência na cozinha profissional. A diversidade de discos permite realizar fatias finas, cubos perfeitos, palitos e ralados, adaptando-se a qualquer tipo de ementa. O suporte incluído facilita a organização e o acesso rápido aos discos, enquanto o D-Clean Kit assegura a manutenção e higiene dos equipamentos.

Com que modelos de cortadores este conjunto de discos é compatível?

Este conjunto de 16 discos foi especificamente concebido para ser utilizado com os cortadores profissionais CL 55 e CL 60.

Que tipos de corte posso realizar com esta coleção de discos?

Pode realizar uma vasta gama de cortes, incluindo fatias de 1mm a 4mm, palitos de 1,5mm e 3mm, batatas fritas de 10x10mm, cubos de 5x5x5mm a 20x20x20mm, e ralados de diversas texturas (2,5x2,5mm, 2x10mm, 4x4mm).

Como devo armazenar os discos para garantir a sua durabilidade?

O conjunto inclui um suporte específico para 16 discos, que permite um armazenamento organizado e seguro, protegendo as lâminas e facilitando o acesso rápido durante o trabalho.

É fácil limpar os discos após a utilização?

Sim, o conjunto acompanha um D-Clean Kit, projetado para auxiliar na limpeza eficaz dos discos, garantindo a higiene e a manutenção da performance de corte.

Este conjunto de discos é adequado para cozinhas com menor volume de produção?

Este conjunto é otimizado para cozinhas profissionais de média a alta produção, onde a versatilidade e a rapidez no processamento de grandes volumes de ingredientes são cruciais. Para volumes menores, um conjunto mais reduzido pode ser suficiente.