

# 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: 21/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Acessório para Puré de Batata para Cortador/Cutter Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,0036	<b>Modelo:</b>	28208
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075036353

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	28208
<b>EAN</b>	3665075036353

### Descricao Resumida

Acessório robusto para cortadores/cutters profissionais, ideal para a produção eficiente e consistente de puré de batata em cozinhas de alta produção. Otimiza o tempo de preparação.

## Descrição Completa

Este acessório é concebido para a produção eficiente de puré de batata, otimizando o desempenho de cortadores/cutters profissionais em ambientes de cozinha de alta produção.

### Características Técnicas

<b>Função Principal</b>	Produção de puré de batata
<b>Modelo</b>	28208

### Aplicações Profissionais

Este acessório é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de produzir grandes volumes de puré de batata de forma consistente. É uma solução robusta para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis com serviço de banquetes, e empresas de catering que valorizam a eficiência na preparação de acompanhamentos.

### Acessório Puré Batata — Principais Vantagens

A utilização deste acessório otimiza o processo de preparação de puré, garantindo uma textura homogênea e um rendimento elevado. A sua integração com cortadores/cutters profissionais existentes permite uma poupança significativa de tempo e mão-de-obra, essencial em operações de grande escala. Contribui para a padronização da qualidade do produto final, um fator crítico em qualquer cozinha profissional.

#### Este acessório é compatível com todos os cortadores/cutters profissionais?

Este acessório é projetado para ser compatível com modelos específicos de cortadores/cutters profissionais. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o seu equipamento antes da aquisição para garantir o funcionamento ideal. ?

#### Como se efetua a limpeza e manutenção deste acessório?

A limpeza deve ser realizada após cada utilização, seguindo as instruções do fabricante. Geralmente, as peças podem ser desmontadas para uma lavagem fácil, garantindo a higiene e a longevidade do acessório.

#### **Pode ser utilizado para fazer purés de outros vegetais?**

Embora otimizado para puré de batata, a sua estrutura pode ser adequada para outros vegetais cozidos com textura semelhante. Contudo, o desempenho ideal é garantido para a sua função principal.

#### **A instalação do acessório é complexa?**

A instalação é geralmente simples e intuitiva, concebida para ser rápida e eficiente, permitindo a troca fácil entre diferentes funções do cortador/cutter.

#### **Qual a durabilidade esperada deste acessório?**

Fabricado com materiais robustos e de qualidade profissional, este acessório é concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil com a manutenção adequada.