

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco Ejetor Hendi ø220mm para Cortador de Legumes Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE918500	Modelo:	HE918500
Marca:	HENDI	EAN:	8711369918500

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE918500
EAN	8711369918500
Diâmetro	21–30 cm
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco ejedor de 220mm da Hendi, essencial para a manutenção e eficiência de cortadores de legumes profissionais Hendi 231807 e 231852. Garante a continuidade da sua produção e uma mise en place eficaz.

Descricao Completa

Este componente de substituição, um disco expulsor de 220mm, é crucial para manter a eficiência e a continuidade da sua linha de preparação de vegetais. Garante que o seu processador de alimentos Hendi opere sem interrupções, fundamental para o ritmo de uma cozinha profissional e para uma mise en place eficaz.

disco ejedor cortador legumes — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	220 mm
Peso Líquido	0,165 Kg
Compatibilidade	Cortadores de legumes Hendi 231807 & 231852

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante com produção intensiva ou o Gestor de catering que depende da fiabilidade dos seus equipamentos, este disco ejedor é essencial. Garante que a preparação de legumes, desde saladas a guarnições, decorra sem interrupções, mantendo a eficiência em cozinhas de hotel, cantinas e pastelarias com secção de salgados. É um componente vital para qualquer operação que utilize os cortadores de legumes Hendi compatíveis.

Continuidade Operacional — Principais Vantagens

A principal vantagem deste componente reside na sua capacidade de assegurar a longevidade e o desempenho otimizado dos cortadores de legumes Hendi 231807 e 231852. Ao substituir um disco danificado, evita-se a compra de um equipamento novo, prolongando a vida útil do investimento inicial e minimizando o tempo de inatividade na cozinha. A sua compatibilidade exata garante um encaixe perfeito e um funcionamento sem falhas, crucial para manter as normas HACCP.

Qual a importância de substituir o disco ejedor regularmente?

A substituição regular do disco ejedor é vital para manter a qualidade do corte e a segurança alimentar. Um disco desgastado pode comprometer a eficiência do equipamento e a higiene, afetando a apresentação dos alimentos e o cumprimento das normas HACCP.

Como posso confirmar se este disco é compatível com o meu cortador de legumes?

Este disco ejedor de 220mm é especificamente projetado para os modelos de cortadores de legumes Hendi 231807 e 231852. Recomenda-se verificar o modelo exato do seu equipamento antes da compra para garantir a compatibilidade e o funcionamento correto.

Este disco ejedor é fácil de instalar?

Sim, o disco ejedor é um componente de substituição direto, concebido para uma instalação simples e rápida. Não são necessárias ferramentas especializadas, permitindo que a sua equipa de cozinha o substitua facilmente e minimize o tempo de inatividade.

O material do disco ejedor é resistente para uso profissional?

Sendo uma peça original Hendi, este disco é fabricado com materiais duráveis e de alta qualidade, projetados para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional. Garante a robustez necessária para a produção diária de grandes volumes de legumes.

Onde posso encontrar os modelos de cortadores de legumes Hendi compatíveis?

Os cortadores de legumes Hendi 231807 e 231852, para os quais este disco ejedor é compatível, podem ser encontrados no catálogo da Hendi ou através de distribuidores autorizados de equipamentos de cozinha profissional. Consulte o seu fornecedor para mais detalhes sobre os equipamentos.