

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



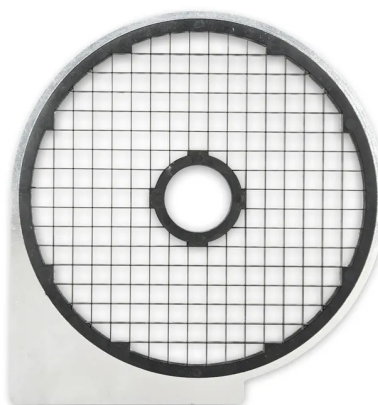
Hotelequip.pt

Disco Cortador de Legumes em Cubos para Máquina Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE234730	Modelo:	HE234730
Marca:	HENDI	EAN:	8711369234730

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE234730
EAN	8711369234730

Tipo

Cortadora

Descrição Resumida

Acessório para cortadores de legumes profissionais, ideal para obter cubos uniformes. Requer uso conjunto com disco de corte. Peso: 0,58 kg.

Descrição Completa

Este disco cortador é um acessório essencial para máquinas de corte de legumes profissionais, permitindo a produção eficiente de cubos uniformes. Requer a utilização conjunta com um disco de corte para um funcionamento adequado e resultados precisos.

disco cortador cubos — Disco Cortador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Acessório	Disco cortador em cubos
Peso Líquido	0,58 kg
Requisito de Uso	Utilização conjunta com um disco de corte
Compatibilidade	Máquinas de corte de legumes profissionais específicas

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de preparar grandes volumes de legumes em cubos de forma rápida e consistente. É indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering. Permite a preparação eficiente de saladas, guarnições, sopas e outros pratos que exigem um corte uniforme, otimizando o tempo de trabalho e a apresentação dos alimentos.

Corte em Cubos — Principais Vantagens

Este acessório oferece uma uniformidade de corte que é crucial para a qualidade e apresentação dos pratos. A sua utilização em conjunto com um cortador de legumes profissional aumenta

significativamente a produtividade, reduzindo o esforço manual e garantindo um resultado consistente. A construção robusta assegura durabilidade e fiabilidade em ambientes de uso intensivo, tornando-o um investimento prático para qualquer cozinha profissional.

Para que tipo de máquinas é compatível este disco?

Este disco é compatível com modelos específicos de cortadores de legumes profissionais que aceitam este tipo de acessório para corte em cubos.

É necessário algum outro acessório para usar este disco?

Sim, este disco cortador em cubos deve ser sempre utilizado em conjunto com um disco de corte para garantir o funcionamento correto e a qualidade do resultado final.

Qual a vantagem de usar um disco cortador em cubos?

A principal vantagem é a obtenção de cubos de legumes com tamanho e forma uniformes, o que melhora a apresentação dos pratos e otimiza o tempo de preparação em cozinhas profissionais.

Este disco é fácil de limpar?

Como acessório para equipamento de preparação alimentar, é concebido para ser facilmente removível e lavável, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Qual o peso deste acessório?

O disco cortador em cubos tem um peso líquido de 0,58 kg, facilitando o manuseamento e a instalação na máquina de corte de legumes.