

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



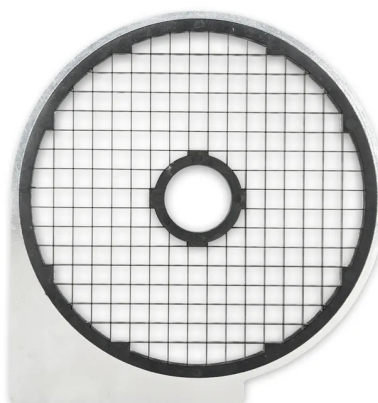
Hotelequip.pt

Disco Cortador em Cubos para Preparação de Vegetais

Informacoes do Produto

SKU:	HE234747	Modelo:	HE234747
Marca:	HENDI	EAN:	8711369234747

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE234747
EAN	8711369234747

Tipo

Cortadora

Descricao Resumida

Acessório para cortadores de vegetais, ideal para obter cubos uniformes. Essencial para cozinhas profissionais que procuram eficiência na preparação.

Descricao Completa

Este disco cortador em cubos é um acessório essencial para otimizar a preparação de vegetais em cozinhas profissionais, garantindo cortes uniformes e eficientes.

disco cortador cubos vegetais — Disco Cortador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Peso Líquido	0,54 Kg
Compatibilidade	Cortadores de vegetais 231807 e 231852
Utilização	Requer disco de corte adicional

Aplicações Profissionais

Este disco cortador em cubos é ideal para qualquer cozinha profissional que necessite de agilizar a preparação de vegetais. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias com confeitaria, food trucks, serviços de catering e hotéis, onde a uniformidade e a rapidez no corte são cruciais para a eficiência e apresentação dos pratos.

Disco Cortador — Principais Vantagens

- Garante cortes em cubos perfeitamente uniformes, melhorando a apresentação visual dos pratos.
- Aumenta a eficiência na área de preparação, reduzindo significativamente o tempo de trabalho manual.
- Contribui para a padronização das porções e para a consistência na confeitaria.
- Fabricado para uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando durabilidade e fiabilidade.

- Fácil de instalar e remover, facilitando a troca de acessórios e a limpeza.

Este disco é compatível com todos os cortadores de vegetais?

Não, este disco cortador em cubos é especificamente projetado para os modelos de cortadores de vegetais 231807 e 231852. Verifique sempre a compatibilidade do seu equipamento antes da aquisição.

É necessário algum outro acessório para usar este disco?

Sim, para o correto funcionamento e para obter o corte em cubos, este disco deve ser utilizado em conjunto com um disco de corte adicional, que não está incluído.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste disco?

A limpeza deve ser feita após cada utilização, com água morna e detergente neutro. Certifique-se de remover todos os resíduos alimentares e seque bem antes de guardar para prolongar a vida útil do acessório e manter a higiene.

Que tipo de vegetais posso cortar em cubos com este disco?

Este disco é adequado para uma vasta gama de vegetais firmes, como batatas, cenouras, cebolas, pimentos e outros, permitindo obter cubos uniformes para diversas preparações culinárias.

Quais as principais vantagens de usar um disco cortador em cubos profissional?

As principais vantagens incluem a uniformidade e precisão dos cortes, que melhoram a apresentação dos pratos, e a significativa poupança de tempo na preparação, aumentando a eficiência da sua cozinha profissional.