

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



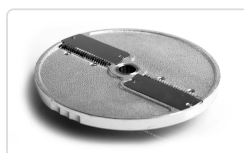
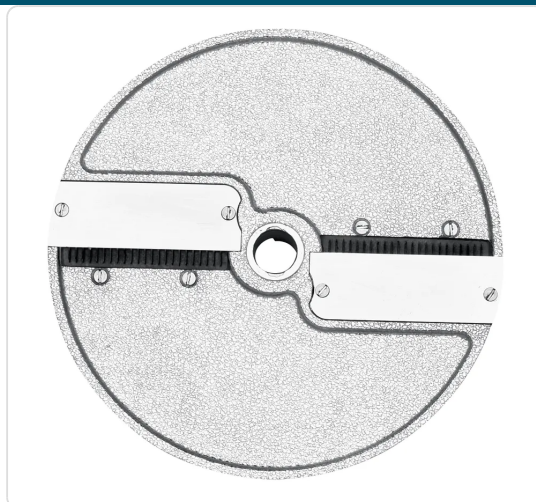
Hotelequip.pt

Disco Juliana 3mm para Cortador de Vegetais Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE280423	Modelo:	HE280423
Marca:	HENDI	EAN:	8711369280423

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE280423
EAN	8711369280423

Tipo

Cortadora

Descricao Resumida

Disco de corte tipo Juliana de 3mm, compatível com cortadores de vegetais profissionais 231807 e 231852. Garante cortes precisos e uniformes para a sua cozinha.

Descricao Completa

Este disco de corte tipo Juliana de 3mm é um acessório essencial para cortadores de vegetais profissionais, garantindo cortes uniformes e precisos para diversas preparações culinárias na sua cozinha.

disco juliana DQ-3 — Disco Juliana — Características Técnicas

Tipo de Corte	Juliana
Dimensão do Corte	3mm
Peso Líquido	0,74 kg
Compatibilidade	Cortadores de vegetais 231807 e 231852

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, onde a preparação rápida e padronizada de vegetais em juliana é fundamental para saladas, acompanhamentos e guarnições.

Disco Juliana — Principais Vantagens

Assegura cortes uniformes e consistentes, otimizando o tempo de preparação na área de preparação. A sua robustez garante durabilidade e fiabilidade em ambientes de uso intensivo, contribuindo para a eficiência operacional e a qualidade final dos pratos.

Com que modelos de cortadores de vegetais é este disco compatível?

Este disco Juliana de 3mm foi concebido para ser utilizado especificamente com os cortadores de vegetais profissionais modelos 231807 e 231852.

Que tipo de corte e dimensão oferece este disco?

Este disco proporciona um corte tipo Juliana com uma dimensão uniforme de 3mm, ideal para preparações que exigem tiras finas e consistentes.

Como devo limpar e manter o disco para prolongar a sua vida útil?

Recomenda-se a limpeza imediata do disco após cada utilização, utilizando água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque completamente para evitar a corrosão e manter o fio de corte.

Para que tipo de vegetais é mais adequado o corte Juliana de 3mm?

É ideal para vegetais como cenouras, curgetes, batatas, pimentos e cebolas, sendo perfeito para saladas, frituras, guarnições ou bases para refogados.

Qual a vantagem de usar um disco profissional em vez de um corte manual?

Um disco profissional garante uniformidade e precisão nos cortes, acelera significativamente o processo de preparação e reduz o desperdício, otimizando a eficiência da sua cozinha.