

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 Raspador para Cortador de Vegetais Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE280621	Modelo:	HE280621
Marca:	HENDI	EAN:	8711369280621

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE280621
EAN	8711369280621

Tipo

Cortadora

Descricao Resumida

Disco raspador robusto para cortadores de vegetais profissionais, otimiza a preparação de legumes e frutas. Essencial para cozinhas com alta produção. Peso: 0,31 kg.

Descricao Completa

Este disco raspador é um acessório essencial para cortadores de vegetais, concebido para otimizar o processamento de legumes e frutas em cozinhas profissionais.

Disco Raspador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Peso Líquido	0,31 kg
Compatibilidade	Cortadores de vegetais específicos

Aplicações Profissionais

Este disco raspador é ideal para cozinhas de restaurantes, cantinas, hotéis e empresas de catering que necessitam de processar grandes volumes de vegetais e frutas de forma eficiente. É adequado para a preparação de saladas, guarnições e outros pratos que exigem um raspado uniforme.

Disco Raspador — Principais Vantagens

- Otimização do tempo de preparação de alimentos.
- Produção de raspas uniformes e consistentes.
- Construção robusta para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Fácil substituição e manutenção.
- Contribui para a eficiência e produtividade na área de preparação.

Para que tipo de cortador de vegetais é este disco raspador adequado?

Este disco é compatível com modelos específicos de cortadores de vegetais profissionais, concebidos para garantir um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.

Qual o material de fabrico deste disco raspador?

Os discos raspadores para uso profissional são geralmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene alimentar.

A instalação do disco raspador é complexa?

Não, a substituição ou instalação deste disco raspador é um processo simples e rápido, permitindo que o equipamento esteja operacional em pouco tempo, minimizando interrupções na produção.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção do disco?

Para assegurar a higiene e prolongar a vida útil do disco, recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro, seguido de secagem completa.

Qual a principal função de um disco raspador numa cozinha profissional?

A função principal é processar vegetais e frutas, produzindo raspas uniformes e finas, ideais para saladas, guarnições ou outras preparações que exijam este tipo de corte.