

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



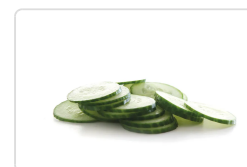
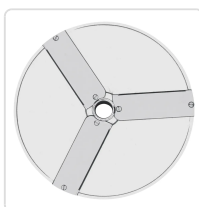
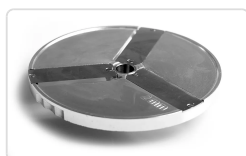
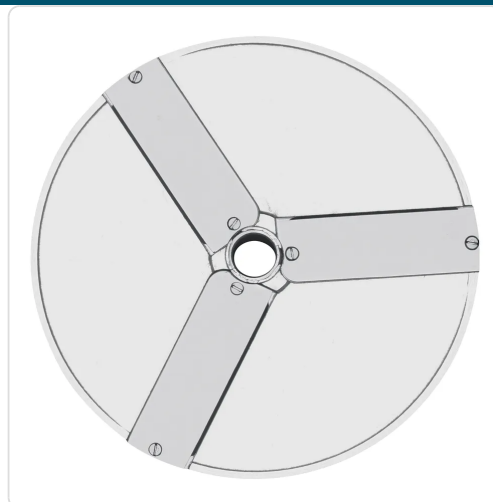
Hotelequip.pt

Disco Fatiador 205mm para Cortador de Vegetais Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE280102	Modelo:	280102
Marca:	HENDI	EAN:	8711369280102

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	280102

EAN	8711369280102
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco fatiador profissional com 205mm de diâmetro, fabricado em alumínio e aço inoxidável para durabilidade e cortes precisos em cortadores de vegetais.

Descricao Completa

Este disco fatiador é um acessório essencial para cortadores de vegetais profissionais, projetado para garantir cortes precisos e uniformes em diversas preparações culinárias. A sua construção robusta assegura durabilidade e eficiência em ambientes de produção intensiva.

Disco Fatiador DF-2 — Disco Fatiador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L×P×A)	205 × 205 × 32 mm
Peso Líquido	0,67 kg
Peso Bruto	0,8 kg
Material Principal	Metais
Outros Materiais	Alumínio, Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Este disco fatiador é ideal para cozinhas profissionais que exigem rapidez e uniformidade no corte de vegetais. É uma ferramenta indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e pastelarias com confeitaria que preparam saladas, guarnições ou ingredientes para pratos elaborados.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- ****Cortes Precisos:**** Garante fatias uniformes, essenciais para a apresentação e confecção dos alimentos.
- ****Construção Durável:**** Fabricado em alumínio e aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e longa vida útil.
- ****Compatibilidade:**** Projetado para encaixar perfeitamente nos modelos de cortadores de vegetais especificados.
- ****Manutenção Simples:**** Fácil de limpar, contribuindo para a higiene e eficiência da cozinha.
- ****Otimização da Produção:**** Acelera o processo de preparação de vegetais, aumentando a produtividade.