

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



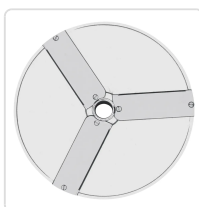
Hotelequip.pt

Disco Fatiador para Cortadores de Vegetais Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	HE280201	Modelo:	HE280201
Marca:	HENDI	EAN:	8711369280201

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE280201

EAN	8711369280201
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Acessório de corte para cortadores de vegetais profissionais, ideal para fatiar legumes e frutas com precisão e rapidez na sua cozinha. Peso: 0,69 kg.

Descricao Completa

Este disco fatiador é um acessório essencial para cortadores de vegetais profissionais, concebido para otimizar a preparação de legumes e frutas em cozinhas de alta produção.

disco fatiador df-6 — Disco Fatiador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Disco Fatiador
Peso Líquido	0,69 kg
Compatibilidade	Cortadores de vegetais (modelos 231807 e 231852)

Aplicações Profissionais

Este disco fatiador é ideal para estabelecimentos que necessitam de processar grandes volumes de vegetais e frutas de forma rápida e uniforme. É adequado para restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, hamburgarias, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering que exigem eficiência na preparação de ingredientes.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- Permite um corte rápido e consistente de vegetais e frutas.
- Otimiza o tempo de preparação na cozinha profissional.
- Contribui para a padronização das porções e apresentação dos pratos.
- Fabricado para suportar o uso intensivo em ambientes de restauração.

Este disco fatiador é compatível com o meu cortador de vegetais?

Este disco é especificamente compatível com os cortadores de vegetais modelos 231807 e 231852. Verifique o modelo do seu equipamento para assegurar a compatibilidade.

Que tipo de corte este disco realiza?

Este é um disco fatiador, concebido para produzir fatias uniformes de vegetais e frutas, otimizando a preparação para diversas aplicações culinárias.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste acessório?

Para garantir a durabilidade e higiene, recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro. Certifique-se de que o disco está completamente seco antes de o guardar.

Qual o material de fabrico do disco?

Embora o material específico não seja detalhado, este disco é construído para uso profissional, garantindo robustez e resistência necessárias para o ambiente de uma cozinha industrial.

Quais os benefícios de usar um disco fatiador profissional?

A utilização de um disco fatiador profissional acelera significativamente o processo de preparação, assegura a uniformidade dos cortes para uma melhor apresentação e cozinhados consistentes, e aumenta a produtividade da sua equipa.