

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

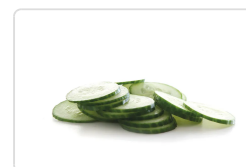


Disco Fatiador para Cortador de Vegetais 205 mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE280218	Modelo:	280218
Marca:	HENDI	EAN:	8711369280218

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	280218
EAN	8711369280218

Tipo

Cortadora

Descrição Resumida

Disco fatiador de 205 mm para cortadores de vegetais profissionais. Fabricado em alumínio e aço inoxidável, assegura cortes precisos e durabilidade em cozinhas.

Descrição Completa

Este disco fatiador de 205 mm é um acessório essencial para cortadores de vegetais profissionais, garantindo cortes precisos e uniformes em diversas preparações culinárias.

Disco fatiador profissional — Disco Fatiador — Características Técnicas

Dimensões	205 × 205 × 30 mm
Peso Líquido	0,62 kg
Peso Bruto	0,76 kg
Materiais	Alumínio, Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, cantinas, pastelarias com confeitaria e estabelecimentos de catering que necessitam de processar grandes volumes de vegetais de forma eficiente.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável e alumínio confere a este disco uma elevada resistência à corrosão e durabilidade, essencial para o uso intensivo em ambientes profissionais. Garante cortes uniformes, otimizando a apresentação dos pratos e reduzindo o tempo de preparação.

Este disco fatiador é compatível com todos os cortadores de vegetais?

Não, este disco fatiador é especificamente concebido para ser utilizado com os modelos de cortadores de vegetais 231807 e 231852, garantindo um encaixe e funcionamento perfeitos.

Quais os materiais de fabrico deste disco?

O disco é fabricado com uma combinação de alumínio e aço inoxidável, materiais selecionados pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza em ambientes profissionais.

Que tipo de corte é possível realizar com este disco?

Este disco é um fatiador, ideal para obter fatias uniformes de vegetais, como batatas, cenouras, pepinos ou cebolas, essenciais para saladas, guarnições ou preparações mais elaboradas.

Como devo proceder à limpeza e manutenção do disco?

Para a limpeza, recomenda-se lavar o disco imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro. Enxaguar bem e secar para evitar manchas e prolongar a vida útil do aço inoxidável.

Quais as principais vantagens de utilizar um disco fatiador específico?

A utilização de um disco fatiador específico assegura cortes precisos e consistentes, otimizando a apresentação dos pratos e reduzindo o desperdício. Contribui também para uma maior eficiência na preparação de grandes volumes.