

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



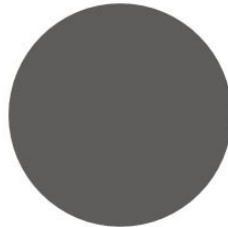
Hotelequip.pt

Disco de Batatas Fritas - Rallador Fino

Informacoes do Produto

SKU:	MS90805.274.019	Modelo:	Disc3
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Disc3
Cor	Cinzento

Descricao Resumida

Maximize a eficiência da sua cozinha com este disco de corte, ideal para batatas fritas e legumes. Cortes uniformes garantem qualidade profissional.

Descricao Completa

disco de corte — Disco Ralador – Principais Vantagens

Este disco de corte foi concebido para otimizar o processo de preparação de batatas fritas em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante uma longa durabilidade e um desempenho consistente, fundamental em ambientes de restauração de alta cadência. Contribui para a uniformidade dos cortes, essencial para uma confeção homogênea e uma apresentação apelativa dos pratos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares e cantinas que procuram eficiência na produção de batatas fritas, legumes juliana ou outros ingredientes com cortes finos e uniformes. A versatilidade deste acessório permite uma adaptação a diversas máquinas de preparação dinâmica, facilitando as operações do dia a dia e assegurando a qualidade dos alimentos servidos no seu estabelecimento. Simplifica as tarefas de corte, permitindo aos cozinheiros dedicar mais tempo a outras fases da confeção.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Disco de corte
Cor	Cinza
Função	Ralar finamente (batatas fritas)

Perguntas Frequentes

1. Este disco de corte é compatível com todas as máquinas de preparação dinâmica?

A compatibilidade pode variar. Recomenda-se verificar as especificações técnicas da sua máquina para garantir um encaixe perfeito e um funcionamento seguro.

2. Qual a durabilidade esperada deste acessório em ambiente profissional?

Fabricado com materiais de alta resistência, este disco foi concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo uma vida útil prolongada com a manutenção adequada.

3. É fácil de instalar e de limpar?

Sim, o design deste disco permite uma instalação rápida e uma limpeza eficiente, bastando seguir as instruções do fabricante para assegurar a higiene e prolongar a vida útil do produto.

4. Consigo obter diferentes tipos de corte com este disco?

Este modelo de disco é específico para ralar finamente. Para outros tipos de corte, será necessário adquirir os discos adequados para cada função.

5. Existem acessórios de reposição disponíveis para este disco de corte?

Sim, normalmente existem acessórios de reposição disponíveis, como lâminas ou peças de fixação, para garantir que o seu equipamento se mantém operacional por mais tempo.