

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



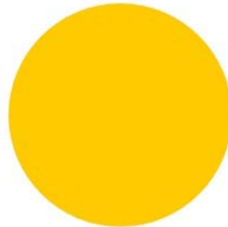
Hotelequip.pt

Disco Amarelo para Preparação Dinâmica

Informacoes do Produto

SKU:	MS90805.274.020	Modelo:	Disc4
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Disc4
Cor	Amarelo

Descricao Resumida

Disco amarelo de alta performance para preparação dinâmica. Ideal para corte preciso e eficiente em cozinhas profissionais, otimizando a produtividade.

Descricao Completa

Disco de corte — Principais Vantagens

Este disco amarelo oferece uma solução eficaz e duradoura para as suas necessidades de preparação dinâmica em cozinhas profissionais. Desenvolvido para maximizar a eficiência, permite processar alimentos com rapidez e precisão, otimizando o tempo de trabalho da sua equipa. A sua construção robusta garante um desempenho consistente, fundamental em ambientes de elevado volume, contribuindo para uma operação mais fluida e produtiva. Investir numa peça de alta qualidade significa menos interrupções e maior longevidade no equipamento.

Ideal para picadoras e cortadores, este componente assegura um corte uniforme, essencial para a apresentação e qualidade dos pratos. A fiabilidade do acessório impacta diretamente a qualidade final dos seus produtos, refletindo-se na satisfação do cliente. Facilite o dia a dia da sua cozinha com um utensílio que proporciona excelência e consistência, elevando o nível dos seus preparados culinários.

Aplicações Profissionais

Este disco é especialmente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, cantinas, pastelarias e unidades de catering. A sua versatilidade torna-o indispensável para cortar legumes, frutas e outros ingredientes, quer necessite de um corte preciso para saladas gourmet ou de um processamento rápido para grandes volumes de produção. Garante que os seus chefs têm as ferramentas necessárias para manter os mais altos padrões de qualidade e eficiência na cozinha.

A excelente performance deste disco complementa perfeitamente picadoras e processadores alimentares, permitindo um fluxo de trabalho contínuo e sem falhas. Aumente a produtividade e a consistência das suas preparações, assegurando que cada porção é apresentada com o mesmo brio. É a escolha inteligente para cozinhas que não comprometem na qualidade e na durabilidade do equipamento.

Características Técnicas

SKU	MS90805.274.020
-----	-----------------

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamento este disco é compatível?

Este disco amarelo foi concebido para ser compatível com a maioria dos cortadores e picadoras profissionais de preparação dinâmica. Recomenda-se verificar as especificações do seu equipamento para garantir um encaixe perfeito e um funcionamento seguro.

Qual a durabilidade esperada deste disco? A durabilidade do disco é elevada, uma vez que é fabricado com materiais resistentes ao uso intensivo em ambientes profissionais, pensado para uma longa vida útil. A manutenção e limpeza adequadas contribuem significativamente para prolongar a sua funcionalidade e desempenho.

Pode ser utilizado para cortar queijos ou carnes?

Sim, este disco versátil pode ser utilizado para cortar uma variedade de alimentos, incluindo queijos e carnes, desde que sejam apropriados para o tipo de corte e para o equipamento utilizado. A sua eficiência garante um processamento rápido e higiénico.

Como devo limpar e manter o disco após a utilização?

Após cada uso, lave o disco com água morna e detergente neutro, removendo todos os resíduos alimentares. Recomenda-se secar imediatamente para evitar a corrosão e armazenar em local seguro para manter a sua afiação e higiene.

Este disco é fácil de instalar e remover?

Sim, o design deste disco foi pensado para uma fácil instalação e remoção, permitindo trocas rápidas e seguras no seu equipamento. Esta característica é crucial para otimizar o tempo e a eficiência nas operações diárias da sua cozinha profissional.