

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 5mm para Cortadores de Legumes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0024	Modelo:	27087
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075028884

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27087
EAN	3665075028884
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco fatiador de 5mm para cortadores de legumes profissionais, ideal para obter fatias uniformes de vegetais e frutas em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 5mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, permitindo obter fatias uniformes e precisas para diversas preparações culinárias na área de preparação.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Fatiador
Espessura de Corte	5 mm
Compatibilidade	Modelos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20, CL 40

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para estabelecimentos que exigem um corte consistente e eficiente de legumes e frutas. É uma ferramenta indispensável em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e unidades de catering que preparam grandes volumes de saladas, guarnições ou ingredientes para sanduíches e pratos principais.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- **Corte Uniforme:** Garante fatias de 5mm consistentes, essenciais para a apresentação e cozedura homogênea dos alimentos.
- **Otimização da Produção:** Acelera o processo de preparação de ingredientes, aumentando a eficiência da sua cozinha.
- **Durabilidade:** Fabricado para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de legumes e frutas, como tomates, pepinos, cebolas e batatas.
- **Fácil Instalação e Limpeza:** Permite uma rápida substituição e manutenção, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.

Quais os modelos de cortadores compatíveis com este disco?

Este disco é compatível com os modelos de cortadores R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20 e CL 40.

Qual a espessura de corte que este disco proporciona?

Este disco foi concebido para produzir fatias com uma espessura uniforme de 5 mm.

É fácil substituir o disco no equipamento?

Sim, o design deste disco permite uma substituição rápida e simples, minimizando o tempo de inatividade do seu cortador profissional.

Para que tipo de alimentos é este disco mais adequado?

Este disco é ideal para fatiar uma variedade de legumes e frutas, como tomates, pepinos, cebolas, cogumelos e batatas, garantindo um corte preciso para saladas, sanduíches e guarnições.

Como devo limpar e manter este disco?

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 para prolongar a sua vida útil.