

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 6mm para Cortadores Profissionais de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00241	Modelo:	27786
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075029973

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27786
EAN	3665075029973
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco fatiador de 6mm para cortadores profissionais de alimentos. Garante cortes uniformes e precisos, otimizando a preparação em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 6mm é um acessório essencial para otimizar a preparação de vegetais e frutas em cortadores profissionais de alimentos, garantindo cortes uniformes e precisos.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Fatiador
Espessura de Corte	6 mm
Compatibilidade	Modelos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20 e CL 40

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering que necessitam de fatiar vegetais e frutas de forma rápida e consistente. Essencial em hamburgarias, snack-bares e roulotes para a preparação eficiente de ingredientes.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- Cortes uniformes e precisos para uma apresentação consistente dos pratos.
- Aumenta a produtividade na área de preparação, reduzindo o tempo de trabalho manual.
- Fabricado com materiais robustos para uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- Facilita a padronização das porções e a gestão de custos.
- Manutenção e limpeza simplificadas, otimizando a higiene na cozinha.

Este disco é compatível com outros modelos de cortadores de alimentos?

Este disco fatiador de 6mm foi especificamente concebido para os modelos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20 e CL 40. A compatibilidade com outros equipamentos não é garantida.

Qual o material de fabrico do disco e a sua durabilidade?

O disco é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e durabilidade superior, mesmo em ambientes de uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como devo limpar e manter este disco fatiador?

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água morna e detergente neutro. Enxaguar bem e secar para evitar manchas e prolongar a vida útil do disco. Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional.

Existem outros discos com espessuras de corte diferentes?

Sim, para atender a diversas necessidades de preparação, existem discos fatiadores com outras espessuras, bem como discos raladores, juliana e para batatas fritas, compatíveis com os mesmos equipamentos.

A instalação do disco no equipamento é complexa?

A instalação do disco é simples e rápida, concebida para permitir a troca eficiente de acessórios. Basta encaixar o disco no eixo do equipamento, seguindo as instruções do manual do seu cortador de alimentos.