

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 0,8 mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00243	Modelo:	28069W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240200

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28069W
EAN	3665075240200
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco fatiador de 0,8 mm para cortadores profissionais, essencial para obter fatias finas e uniformes de legumes e frutas em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 0,8 mm é uma ferramenta essencial para obter cortes uniformes e precisos em diversos alimentos, otimizando a preparação em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Espessura de Corte	0,8 mm
Compatibilidade	Modelos R 502, R 502 V.V., R 652, R652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, CL 50 Gourmet

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering que necessitam de fatiar legumes, frutas ou outros ingredientes com precisão para saladas, guarnições ou preparações específicas.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte Superior:** Garante fatias de 0,8 mm consistentes, essenciais para a padronização de pratos e controlo de porções.
- **Otimização da Preparação:** Aumenta a eficiência na cozinha, permitindo preparar grandes volumes de ingredientes de forma rápida e uniforme.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de alimentos, desde legumes a frutas, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- **Durabilidade Profissional:** Fabricado para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, assegurando uma longa vida útil.

Para que modelos de equipamento é compatível este disco?

Este disco é compatível com os modelos R 502, R 502 V.V., R 652, R652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60 e CL 50 Gourmet.

Qual a principal vantagem de um disco fatiador de 0,8 mm?

A principal vantagem é a capacidade de obter fatias extremamente finas e uniformes, ideal para preparações que exigem delicadeza e apresentação impecável, como carpaccios de legumes ou guarnições.

Como se garante a durabilidade deste disco em uso intensivo?

Os discos para equipamentos de preparação dinâmica são construídos com materiais de alta qualidade, projetados para suportar o desgaste diário e a utilização contínua em cozinhas profissionais, garantindo robustez e longevidade.

É fácil de instalar e remover este disco no equipamento?

Sim, estes discos são concebidos para uma instalação e remoção rápidas e seguras, permitindo uma troca eficiente entre diferentes tipos de corte e facilitando a limpeza.

Este disco é adequado para que tipo de alimentos?

É ideal para fatiar finamente uma grande variedade de legumes (pepinos, rabanetes, cebolas), frutas (maçãs, peras) e outros ingredientes que beneficiem de um corte extremamente fino e preciso.