

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 2mm para Cortadores de Vegetais Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00245	Modelo:	28063W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239921

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28063W
EAN	3665075239921
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco fatiador de 2mm para cortadores de vegetais profissionais, ideal para garantir cortes uniformes e precisos em pepinos, cenouras e outros legumes. Compatível com vários modelos.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 2mm é um componente essencial para cortadores de vegetais profissionais, garantindo cortes uniformes e precisos para uma vasta gama de ingredientes.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Corte	Fatiador
Espessura de Corte	2 mm
Modelo do Disco	28063
Compatibilidade	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 e cantinas que necessitam de fatiar legumes como pepinos, cenouras ou batatas com espessura consistente. Essencial para a preparação de saladas, guarnições e ingredientes para sanduíches em grandes volumes, otimizando o tempo de preparação em cozinhas profissionais e serviços de catering.

Disco Fatiador 2mm — Principais Vantagens

- Precisão Uniforme:** Garante fatias de 2mm exatas, cruciais para a apresentação e cozedura homogênea dos alimentos.
- Eficiência Operacional:** Acelera o processo de preparação de vegetais, aumentando a produtividade da área de preparação.
- Versatilidade:** Adequado para uma variedade de legumes, desde os mais firmes aos mais tenros.
- Durabilidade:** Construído para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Manutenção Simplificada:** Fácil de instalar e remover para limpeza e substituição.

Quais modelos de cortador são compatíveis com 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 espessura de corte que este disco proporciona?

Este disco foi concebido para produzir fatias com uma espessura uniforme de 2 mm.

Este disco é adequado para que tipo de vegetais?

É ideal para fatiar uma vasta gama de vegetais, como pepinos, cenouras, batatas, cebolas e outros, garantindo cortes precisos.

Como se instala e remove o disco para limpeza?

O disco é projetado para uma instalação e remoção simples e rápida nos modelos compatíveis, facilitando a limpeza e a troca de acessórios.

A precisão do corte é mantida após uso intensivo?

Sim, este disco é fabricado com materiais robustos para garantir a manutenção da precisão do corte e a durabilidade, mesmo em ambientes de cozinha profissional de alta exigência.