

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 3mm para Cortadores de Vegetais Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00246	Modelo:	28064W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239938

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28064W
EAN	3665075239938
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco fatiador de 3mm para cortadores de vegetais profissionais, garantindo cortes precisos e uniformes. Compatível com modelos R 502, R 652, CL 50 a CL 60. Essencial para a área de preparação.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 3mm é um acessório essencial para cortadores de vegetais profissionais, permitindo obter fatias uniformes e precisas para diversas preparações culinárias na área de preparação.

Características Técnicas

Espessura de Corte	3 mm
Modelos Compatíveis	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, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering que necessitam de preparar grandes volumes de vegetais, frutas ou outros ingredientes com uniformidade e precisão. Essencial em qualquer área de preparação que exija cortes consistentes para saladas, guarnições ou bases de pratos.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- Corte Uniforme: Garante fatias de 3mm consistentes, otimizando a apresentação e o tempo de confeitaria.
- Eficiência Operacional: Acelera o processo de preparação de ingredientes, aumentando a produtividade da sua equipa.
- Durabilidade: Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Versatilidade: Adequado para uma vasta gama de produtos, desde vegetais a frutas e outros alimentos.
- Manutenção Simples: Fácil de limpar e substituir, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.