

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Disco Fatiador 4mm para Cortadores de Legumes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00247	Modelo:	28004W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239884

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28004W
EAN	3665075239884
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco fatiador de 4mm para cortadores de legumes profissionais. Garante cortes uniformes e precisos, ideal para cebola, batata e outros vegetais em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 4mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, permitindo um corte preciso e uniforme de diversos vegetais. Ideal para otimizar a preparação em cozinhas com alta demanda.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Fatiador
Espessura de Corte	4 mm
Compatibilidade de 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

Este disco é ideal para a preparação de legumes fatiados com 4mm de espessura, como cebola para saladas, batata para gratinados ou rodela de pepino. É indispensável em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, cantinas empresariais e hospitalares, e em serviços de catering que exigem consistência e rapidez na preparação de grandes volumes de alimentos.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- Corte uniforme e preciso de 4mm.
- Aumento da eficiência na preparação de alimentos.
- Durabilidade e resistência para uso intensivo.
- Versatilidade para diversas aplicações culinárias.
- Manutenção da qualidade e apresentação dos pratos.

Quais modelos de cortadores são compatíveis com este disco?

Este disco fatiador de 4mm 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 uniformes com uma espessura precisa de 4mm, ideal para diversas preparações culinárias.

Para que tipo de alimentos este disco é mais adequado?

É especialmente eficaz para fatiar legumes como cebolas, batatas, pepinos, cenouras e outros vegetais, garantindo consistência para saladas, gratinados ou guarnições.

Como se realiza a limpeza e manutenção do disco?

A limpeza do disco é simples e pode ser feita manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando a higiene e durabilidade do acessório.

Este disco é resistente para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este disco é fabricado com materiais robustos e de alta qualidade, projetado para suportar o uso contínuo e intensivo exigido em ambientes de cozinha profissional.