

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



Hotelequip.pt

Disco Fatiador 5mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00248	Modelo:	28065W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239945

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28065W
EAN	3665075239945
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco fatiador de 5mm para cortadores profissionais, ideal para cortes uniformes de vegetais em cozinhas de restaurantes, cantinas e snack-bares.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 5mm é um acessório essencial para cortadores e cutters profissionais, concebido para garantir cortes precisos e uniformes em diversos vegetais e frutas, otimizando a eficiência na área de preparação.

Características Técnicas

Espessura de Corte	5 mm
Tipo de Acessório	Disco Fatiador
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

Este disco é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, snack-bares, roulotes e hotéis. Permite fatiar de forma rápida e consistente ingredientes como tomate, cebola, pepino, batata e outros vegetais, essenciais para saladas, guarnições ou bases de pratos.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- Corte Uniforme e Preciso: Garante fatias de 5mm, ideais para uma apresentação consistente e cozinhados homogêneos.
- Otimização da Preparação: Acelera o processo de preparação de vegetais, aumentando a produtividade na cozinha.
- Durabilidade e Resistência: Fabricado para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil.
- Fácil Instalação e Limpeza: Permite uma troca rápida e uma higienização eficiente, crucial para as normas de segurança alimentar.

Qual a espessura de corte deste disco?

Este disco foi projetado para produzir fatias com uma espessura uniforme de 5 mm.

Com que modelos de equipamento é compatível?

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.

Para que tipo de alimentos é mais adequado?

Este disco é ideal para fatiar vegetais como tomate, cebola, pepino e batata, garantindo uniformidade e consistência nos cortes.

É fácil de instalar e remover para limpeza?

Sim, o design do disco permite uma instalação e remoção rápidas e intuitivas, facilitando significativamente as operações de limpeza e manutenção diárias.

Este disco é resistente para uso intensivo?

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