

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 6mm para Cortadores de Legumes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00249	Modelo:	28196W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239983

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28196W
EAN	3665075239983
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco fatiador de 6mm para cortadores de legumes profissionais, ideal para obter fatias uniformes de vegetais e frutas. Compatível com vários modelos.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 6mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, garantindo cortes uniformes e precisos em diversos vegetais e frutas. Fabricado para durabilidade e desempenho em ambientes de alta exigência.

Características Técnicas

Espessura de Corte	6 mm
Tipo de Corte	Fatiador
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
Referência Interna do Disco	28196

Aplicações Profissionais

Este disco fatiador de 6mm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na área de preparação. É perfeito para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares e cantinas escolares ou empresariais que necessitam de fatiar legumes como batatas, cenouras, pepinos ou cebolas para saladas, guarnições ou gratinados. Também é útil em hotéis e serviços de catering para a preparação eficiente de grandes volumes de vegetais e frutas.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- **Precisão e Uniformidade:** Garante fatias de 6mm consistentes, essenciais para a apresentação e confeção de pratos.
- **Eficiência Operacional:** Acelera o processo de preparação de ingredientes, otimizando o tempo da sua equipa.
- **Durabilidade:** Construído para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Versatilidade:** Adequado para uma ampla variedade de vegetais e frutas, expandindo as possibilidades da sua ementa.
- **Fácil Substituição:** Permite uma troca rápida e simples no seu cortador de legumes compatível.

Qual a espessura de corte deste disco?

Este disco foi concebido para produzir fatias de 6mm de espessura, ideal para uma variedade de preparações culinárias.

Com que modelos de cortador é este disco compatível?

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 vantagem de usar um disco fatiador de 6mm?

Um disco fatiador de 6mm permite obter fatias uniformes e consistentes, essenciais para a apresentação e confeção de pratos como saladas, gratinados ou legumes para guarnição, otimizando o tempo de preparação na sua cozinha.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste disco?

Para garantir a durabilidade e higiene, o disco deve ser lavado após cada utilização com água e detergente neutro, e seco completamente. Recomenda-se a inspeção regular das lâminas para verificar o seu estado.

Este disco é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este disco é fabricado para suportar o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho em ambientes de alta produção e preparação de alimentos.