

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 8mm para Cortadores e Cutters Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0025	Modelo:	28066W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240187

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28066W
EAN	3665075240187
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco fatiador de 8mm para cortadores profissionais, assegurando cortes uniformes e eficientes de legumes, frutas e queijos em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 8mm é um acessório essencial para cortadores e cutters profissionais, garantindo cortes uniformes e precisos em diversos alimentos para otimizar a eficiência na sua cozinha. É projetado para um desempenho consistente em ambientes de produção intensiva.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Fatiador
Espessura de Corte	8 mm
Modelo de Disco	28066
Compatibilidade	Cortadores e Cutters profissionais de alta capacidade

Aplicações Profissionais

Este disco fatiador de 8mm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e pastelarias com confeitaria. Permite preparar grandes volumes de legumes, frutas e queijos com uma espessura consistente, essencial para saladas, gratinados, ou bases de pizzas.

Disco Fatiador 8mm — Principais Vantagens

- Cortes uniformes e precisos de 8mm, otimizando a apresentação e o tempo de confeitaria dos alimentos.
- Construção robusta para durabilidade e resistência ao uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Aumenta a produtividade na área de preparação, reduzindo o tempo de corte manual.
- Fácil de instalar e remover, facilitando a limpeza e a troca rápida de discos.
- Contribui para a padronização das porções e a consistência da ementa.

Qual a espessura de corte deste disco?

Este disco foi concebido para realizar cortes fatiados com uma espessura uniforme de 8 mm. ?

Com que tipo de equipamento é este disco compatível?

Este disco é compatível com uma vasta gama de cortadores e cutters profissionais de alta capacidade, concebidos para uso intensivo em cozinhas.

Que tipo de alimentos posso fatiar com este disco?

É ideal para fatiar uma grande variedade de legumes (como batatas, cenouras, pepinos), frutas e queijos, garantindo sempre cortes consistentes.

Como se realiza a manutenção e limpeza deste disco?

A limpeza do disco é simples e rápida. Recomenda-se a lavagem imediata após cada utilização para remover resíduos alimentares e garantir a higiene.

Qual a importância de um corte de 8mm para a minha cozinha?

Um corte de 8mm é versátil, ideal para preparar ingredientes para saladas robustas, gratinados, ou para garantir uma cozedura uniforme em pratos que exigem fatias mais consistentes.