

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 10mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00251	Modelo:	28067W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240194

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28067W
EAN	3665075240194
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco fatiador de 10mm para cortadores profissionais, ideal para obter fatias uniformes de vegetais e frutas. Compatível com modelos específicos para alta produção.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 10mm é um acessório robusto e preciso, concebido para cortadores profissionais de alta performance, assegurando cortes uniformes e consistentes de vegetais e frutas na sua área de preparação.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Fatiador
Espessura de Corte	10 mm
Modelo do Disco	28067
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

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para estabelecimentos que exigem alta produtividade e precisão no corte de ingredientes. É amplamente utilizado em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis, e serviços de catering. Perfeito para preparar grandes volumes de saladas, guarnições ou bases para pratos que requerem fatias de 10mm, como batatas, cebolas, pepinos ou frutas.

Disco Fatiador 10mm — Principais Vantagens

- Cortes uniformes e consistentes para padronização das preparações.
- Otimização do tempo de preparação, aumentando a eficiência da cozinha.
- Construção robusta para durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Fácil de instalar e remover para limpeza e manutenção.
- Versatilidade para fatiar uma vasta gama de vegetais e frutas.

Este disco é compatível com todos os cortadores profissionais?

Não, este disco fatiador de 10mm é especificamente concebido para 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. Recomenda-se verificar a compatibilidade antes da compra.

Qual a espessura de corte que este disco proporciona?

Este disco foi projetado para produzir fatias com uma espessura precisa de 10 mm, ideal para diversas aplicações culinárias que requerem uniformidade.

Como se realiza a manutenção e limpeza deste disco?

O disco deve ser removido do equipamento após cada utilização e lavado com água e detergente neutro. É importante secá-lo completamente antes de guardar para prolongar a sua vida útil.

Para que tipo de alimentos é este disco mais adequado?

É ideal para fatiar vegetais como batatas, cebolas, pepinos, cenouras, e frutas, garantindo fatias uniformes para saladas, gratinados ou outros pratos que exijam este tipo de corte.

A substituição do disco é um processo complicado?

Não, a substituição do disco é um processo simples e rápido, concebido para ser efetuado pelo utilizador sem necessidade de ferramentas especiais, permitindo uma troca eficiente conforme as necessidades de corte.