

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 de Batatas Cozidas 4mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00253	Modelo:	27244W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075241641

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27244W
EAN	3665075241641
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco fatiador de 4mm para batatas cozidas, compatível com uma vasta gama de cortadores profissionais. Garante cortes precisos e uniformes, ideal para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este disco fatiador de 4mm foi concebido para cortar batatas cozidas de forma uniforme e eficiente em cortadores profissionais, garantindo precisão e consistência no processo de preparação de grandes volumes.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Fatiador
Espessura de Corte	4 mm
Alimento Recomendado	Batatas cozidas
Compatibilidade	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
Modelo	27244

Aplicações Profissionais

Este disco fatiador de 4mm é ideal para estabelecimentos que necessitam de processar batatas cozidas em grandes quantidades, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis com serviço de buffet, e empresas de catering que preparam saladas e acompanhamentos em volume.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- **Precisão Consistente:** Garante fatias de 4mm uniformes, essenciais para a apresentação e cozedura homogénea dos alimentos.
- **Otimização da Produção:** Acelera o processo de preparação de batatas cozidas, aumentando a eficiência da sua cozinha.
- **Compatibilidade Abrangente:** Desenvolvido para uma vasta gama de cortadores profissionais, facilitando a integração no seu equipamento existente.

- **Qualidade de Corte:** Proporciona um corte limpo e sem desperdício, mantendo a integridade do produto.

Qual a espessura de corte deste disco?

Este disco foi projetado para produzir fatias de 4 mm de espessura, ideal para batatas cozidas.

Para que tipo de alimentos é este disco recomendado?

Este disco é especificamente recomendado para fatiar batatas cozidas, garantindo um corte preciso e sem esmagamento.

Com que modelos de cortadores é este disco 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.

Como devo limpar e manter o disco para prolongar a sua vida útil?

Após cada utilização, lave o disco com água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque completamente para evitar a corrosão e manter o fio de corte.

Este disco pode ser utilizado para fatiar outros vegetais crus?

Embora o disco seja robusto, a sua concepção é otimizada para batatas cozidas. Para outros vegetais, especialmente crus, recomenda-se verificar a compatibilidade e o tipo de disco mais adequado para evitar danos e garantir o melhor resultado.