

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



Hotelequip.pt

Disco Fatiador Batatas Cozidas 6mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00254	Modelo:	27245W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075241658

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27245W
EAN	3665075241658
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco fatiador de 6mm para batatas cozidas, compatível com uma vasta gama de cortadores profissionais, garantindo cortes uniformes e eficientes na sua cozinha.

Descricao Completa

Este disco de corte foi concebido para fatiar batatas cozidas com precisão de 6mm, otimizando a preparação em cozinhas profissionais que exigem uniformidade e eficiência na produção diária.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Fatiador
Espessura de Corte	6 mm
Aplicação	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, CL 50 Gourmet
Referência do Disco	27245

Aplicações Profissionais

Este disco fatiador de 6mm é ideal para cozinhas de alta produção, como cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis e serviços de catering. Permite a preparação rápida e uniforme de grandes volumes de batatas cozidas para acompanhamentos, saladas ou outros pratos que exijam consistência no corte.

Disco Fatiador — Principais Vantagens

- Cortes uniformes e precisos de 6mm, essenciais para a padronização dos pratos.
- Otimiza o tempo de preparação em cozinhas com elevado volume de trabalho.
- Compatibilidade alargada com diversos modelos de cortadores profissionais.
- Contribui para a apresentação apelativa dos alimentos.
- Fabricado para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.

Quais os modelos de cortadores compatíveis com este disco?

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 espessura de corte que este disco proporciona?

Este disco foi projetado para fatiar alimentos com uma espessura precisa de 6 mm, garantindo uniformidade em todas as preparações.

Este disco pode ser utilizado para outros tipos de alimentos?

Este disco é especificamente concebido para fatiar batatas cozidas, garantindo os melhores resultados para esta aplicação. Para outros alimentos, recomenda-se verificar a compatibilidade e o tipo de corte adequado.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste disco?

Para garantir a durabilidade e higiene, o disco deve ser lavado após cada utilização, preferencialmente com água morna e detergente neutro. Enxaguar bem e secar completamente antes de guardar.

Qual a importância de utilizar o disco correto para cada alimento?

A utilização do disco adequado garante a qualidade do corte, a segurança do operador e a longevidade do equipamento. Cada disco é otimizado para um tipo específico de alimento e corte.