

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.



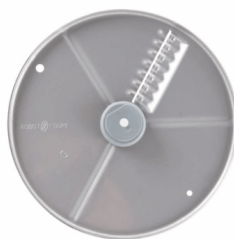
Acesso rapido
ao produto

Disco Ondulado 2mm para Cortadores Profissionais de Legumes

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00256	Modelo:	27068W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240071

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27068W
EAN	3665075240071
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco ondulado de 2mm para cortadores profissionais, ideal para criar cortes estéticos e uniformes em legumes e frutas. Essencial para otimizar a apresentação dos pratos.

Descricao Completa

Este disco ondulado de 2mm foi concebido para cortes precisos em legumes e frutas, garantindo uma apresentação apelativa e uniforme. É um acessório essencial para otimizar a preparação em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Espessura de Corte	2 mm
Tipo de Corte	Ondulado
Compatibilidade	Modelos R 502, R 652, CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, CL 50 Gourmet

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para restaurantes que procuram diferenciar a apresentação dos seus pratos, como hamburgarias com batatas fritas onduladas, snack-bares, ou cantinas que servem saladas com legumes decorativos. É também adequado para hotéis e empresas de catering que necessitam de cortes uniformes e esteticamente apelativos para buffets e eventos.

Disco Ondulado 2mm — Principais Vantagens

- Cortes uniformes e estéticos para uma apresentação de pratos superior.
- Aumenta a eficiência na preparação de grandes volumes de legumes e frutas.
- Durabilidade e resistência para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Fácil de instalar e remover, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- Versatilidade para diversas aplicações, desde guarnições a acompanhamentos.

Para que modelos de equipamentos é este disco compatível?

Este disco é compatível com os modelos R 502, R 652, CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60 e CL 50 Gourmet.

Qual a espessura do corte que este disco produz?

Este disco foi projetado para produzir cortes ondulados com uma espessura uniforme de 2 mm.

Que tipo de alimentos posso cortar com este disco?

É ideal para cortar legumes como batatas, cenouras, pepinos, e frutas, criando um efeito ondulado decorativo.

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

Recomenda-se a lavagem imediata após cada utilização com água e detergente neutro, seguida de secagem completa. Evite produtos abrasivos.

Este disco é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este disco é fabricado para suportar o uso contínuo e intensivo exigido em cozinhas de restaurantes, hotéis e catering.