

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.



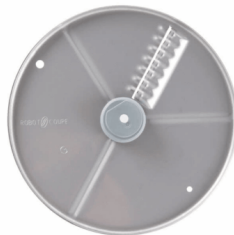
Acesso rapido
ao produto

Disco Ondulado 3mm para Cortadores Profissionais de Legumes

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00257	Modelo:	27069W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240088

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27069W
EAN	3665075240088
Tipo	Cortadora
Material	Inox

Descricao Resumida

Disco ondulado de 3mm para cortadores de legumes profissionais, ideal para criar cortes decorativos e uniformes em vegetais e frutas. Essencial para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este disco ondulado de 3mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, permitindo a criação de cortes decorativos e uniformes em diversos vegetais e frutas, otimizando a apresentação dos seus pratos.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Ondulado
Espessura de Corte	3 mm
Material	Aço inoxidável
Compatibilidade	Cortadores de legumes 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 cozinhas de restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, snack-bares e pastelarias com confecção. Permite a preparação eficiente de batatas fritas onduladas, rodela de cenoura decorativas, e outros vegetais com um toque estético diferenciado, valorizando a ementa.

Disco Ondulado 3mm — Principais Vantagens

- Cortes uniformes e precisos para uma apresentação consistente dos pratos.
- Durabilidade e resistência, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.
- Facilidade de instalação e remoção, otimizando o tempo de preparação e limpeza.
- Versatilidade para cortar uma variedade de legumes e frutas firmes com um acabamento decorativo.
- Contribui para a eficiência da área de preparação, acelerando o processo de corte.

Quais os modelos de cortadores compatíveis com este disco?

Este disco é compatível com os modelos de cortadores de legumes 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.

De que material é feito este disco?

O disco é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, higiene e resistência à corrosão, essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

É fácil limpar e manter este disco?

Sim, a sua construção em aço inoxidável permite uma limpeza fácil e rápida, podendo ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando a máxima higiene.

Para que tipo de alimentos é mais adequado o corte ondulado?

O corte ondulado de 3mm é ideal para batatas (para batatas fritas onduladas), cenouras, pepinos, beterrabas e outros legumes e frutas firmes, conferindo-lhes uma apresentação mais apelativa.

Quais as vantagens de usar um disco de corte ondulado?

A principal vantagem é a estética diferenciada que confere aos alimentos, tornando os pratos mais atrativos. Além disso, a superfície ondulada pode reter melhor temperos e molhos, intensificando o sabor.