

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 de Palitos 2x6mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00284	Modelo:	27081
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075028853

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27081
EAN	3665075028853
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de palitos de 2x6mm para cortadores profissionais, ideal para obter cortes uniformes de legumes. Compatível com modelos R 201 a R 402 e CL 20/40. Essencial para cozinhas de produção.

Descricao Completa

Este disco de palitos de 2x6mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, garantindo cortes uniformes e precisos para diversas preparações em cozinhas de alta exigência.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Corte	Palitos
Dimensão do Corte	2x6mm
Modelo	27081
Compatibilidade	R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20, CL 40

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes que servem batatas fritas caseiras ou legumes em palitos, como snack-bares, hamburgarias, tascas e food trucks. Também é adequado para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como hotéis e empresas de catering que necessitam de grandes volumes de preparação de legumes para saladas ou acompanhamentos.

Disco de Palitos — Principais Vantagens

O corte uniforme de 2x6mm otimiza a apresentação dos pratos e o tempo de confeção. A sua construção robusta assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo. A compatibilidade com uma vasta gama de modelos de cortadores profissionais permite flexibilidade na sua utilização.

Com que modelos de cortadores este disco é compatível?

Este disco é compatível com os modelos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20 e CL 40.

De que material é feito este disco e qual a sua durabilidade?

Os discos para cortadores profissionais são geralmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e uma longa durabilidade, mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.

Qual o tipo de corte e dimensão que este disco proporciona?

Este disco foi concebido para realizar cortes em formato de palitos, com uma dimensão precisa de 2x6mm, ideal para batatas fritas, cenouras, curgetes e outros legumes.

Como devo limpar e manter este disco?

Para garantir a higiene e prolongar a vida útil do disco, recomenda-se a sua lavagem imediata após cada utilização, preferencialmente em máquina de lavar louça profissional ou à mão com detergente neutro, enxaguando bem e secando para evitar manchas.

Para que tipo de preparações culinárias é este disco mais adequado?

É ideal para a preparação de batatas fritas, legumes em palitos para saladas, crudités ou acompanhamentos, sendo amplamente utilizado em snack-bares, hamburgarias, restaurantes e cantinas.