

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



Hotelequip.pt

Disco de Palitos 2x2mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00285	Modelo:	27599
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075029898

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27599
EAN	3665075029898
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de palitos 2x2mm para cortadores de legumes profissionais. Garante cortes finos e uniformes, ideal para saladas e guarnições em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este disco de palitos 2x2mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, concebido para produzir cortes finos e uniformes de vegetais, ideal para saladas e guarnições.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Palitos 2x2mm
Modelo do Disco	27599
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

Este disco é ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, catering, hotéis e cantinas que necessitam de preparar grandes volumes de vegetais em formato de palitos finos. Perfeito para saladas, guarnições, ou preparações que exijam um corte uniforme e delicado, como batata palha ou juliana de cenoura.

Disco de Palitos — Principais Vantagens

- Corte uniforme e preciso de 2x2mm.
- Otimização do tempo de preparação em cozinhas de alto volume.
- Compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos profissionais.
- Facilidade de limpeza e manutenção.
- Melhora a apresentação dos pratos.

Com que modelos de cortadores de legumes 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.

?

Para que tipo de corte é ideal este disco?

?

O disco de palitos 2x2mm é projetado para criar cortes finos e uniformes de vegetais, ideais para saladas, guarnições ou preparações específicas como batata palha.

Qual a durabilidade esperada deste disco?

Embora o material específico não seja detalhado, estes discos são fabricados para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

Como devo limpar e manter o disco?

Para a limpeza, recomenda-se remover o disco do equipamento e lavá-lo com água e detergente neutro, enxaguando bem. Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional.

A instalação do disco é complicada?

Não, a instalação do disco nos equipamentos compatíveis é simples e rápida, seguindo as instruções do manual do seu cortador de legumes.