

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

Disco de Palitos 8x8mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00288	Modelo:	27048
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075028624

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27048
EAN	3665075028624
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de palitos de 8x8mm para cortadores profissionais, ideal para o corte uniforme de legumes e frutas. Compatível com modelos R 201, R 301, R 402 e CL 20/40.

Descricao Completa

Este disco de palitos de 8x8mm é um acessório essencial para cortadores profissionais, permitindo o corte uniforme de legumes e frutas em formato de palito, otimizando a preparação em cozinhas de alta produção.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Palitos
Dimensão do Corte	8x8mm
Compatibilidade	Modelos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20 e CL 40

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, hamburgarias e cantinas que necessitam de preparar grandes volumes de batatas fritas ou vegetais em palitos de forma rápida e consistente. Essencial em cozinhas de hotelaria, catering e food trucks para otimizar o tempo de preparação e padronizar os cortes.

Disco de Palitos — Principais Vantagens

Este disco oferece um corte preciso e uniforme de 8x8mm, fundamental para a padronização das suas preparações. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais. A compatibilidade com diversos modelos de cortadores assegura versatilidade e eficiência na sua área de preparação.

Para que tipo de alimentos é este disco mais indicado?

Este disco é ideal para cortar legumes como batatas, cenouras e curgetes, bem como frutas firmes, garantindo cortes em palitos uniformes para diversas preparações.

?

Este disco é compatível com todos os cortadores profissionais?

?

Não, este disco é especificamente projetado para 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. É fundamental verificar a compatibilidade com o seu equipamento antes da compra.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste disco?

Recomenda-se a lavagem imediata após o uso com água e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. Pode ser lavado em máquina de lavar louça profissional para maior conveniência.

Qual a durabilidade esperada de um disco de corte profissional?

A durabilidade depende da frequência de uso e do tipo de alimentos processados. Com manutenção adequada e uso correto, estes discos são concebidos para uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

É possível afiar este disco ou é necessário substituí-lo?

Discos de corte profissionais como este são geralmente substituídos quando perdem o fio ou apresentam danos. A afiação pode comprometer a precisão do corte e a segurança do equipamento.