

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 1x8mm para Cortadores de Legumes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00289	Modelo:	28172W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240026

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28172W
EAN	3665075240026
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de palitos 1x8mm para cortadores de legumes profissionais. Garante cortes uniformes e precisos, ideal para otimizar a preparação de vegetais em cozinhas de produção.

Descricao Completa

Este disco de palitos de 1x8mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, concebido para produzir cortes uniformes e precisos. Garante eficiência na preparação de vegetais em cozinhas de alta produção.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Palitos 1x8mm
Compatibilidade	Modelos 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

Aplicações Profissionais

Este disco é indispensável em qualquer área de preparação que exija cortes de legumes em palitos de forma rápida e consistente. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, snack-bares e roulotes que servem saladas, batatas fritas ou outros acompanhamentos que requerem este tipo de corte.

Disco de Palitos — Principais Vantagens

- Cortes uniformes e consistentes para uma apresentação profissional dos pratos.
- Otimização do tempo de preparação de grandes volumes de vegetais.
- Durabilidade e resistência para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Compatibilidade garantida com uma vasta gama de cortadores de legumes.
- Facilita a padronização das porções e a gestão de stocks.