

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 1x22x6mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0029	Modelo:	28153W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240019

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28153W
EAN	3665075240019
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de palitos de 1x22x6mm para cortadores de legumes profissionais. Garante cortes precisos e uniformes, ideal para otimizar a preparação em cozinhas de alto volume.

Descricao Completa

Este disco de palitos de 1x22x6mm foi concebido para proporcionar cortes precisos e uniformes em legumes e frutas, otimizando a preparação em cozinhas profissionais. Garante eficiência e consistência para produções de alto volume.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Palitos (Juliana)
Dimensão do Corte	1x22x6mm
Modelos Compatíveis	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 estabelecimentos que necessitam de preparar grandes volumes de legumes ou frutas em palitos de forma rápida e consistente. É indispensável em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa para batatas fritas ou legumes salteados, em cantinas escolares e empresariais para saladas e acompanhamentos, em hamburgarias e snack-bares para batatas palito, e em estabelecimentos de catering que exigem uniformidade na apresentação dos pratos.

Disco de Palitos — Principais Vantagens

- Corte uniforme e preciso, essencial para a apresentação e tempo de confeção.
- Aumenta a produtividade na área de preparação, reduzindo o tempo de trabalho manual.
- Consistência na espessura dos palitos, garantindo cozedura homogénea.
- Durabilidade e resistência para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Fácil substituição e limpeza, otimizando a manutenção do equipamento.

Este disco é compatível com o meu cortador de legumes?

Este disco de palitos é especificamente concebido para os 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. Verifique o modelo do seu equipamento antes da compra.

Que tipo de corte consigo obter com este disco?

Este disco permite obter cortes em palitos (juliana) com dimensões de 1x22x6mm, ideal para batatas fritas, legumes para saltear ou guarnições.

Como devo limpar e manter o disco?

Para garantir a longevidade e higiene do disco, recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro, seguido de secagem completa. Evite produtos abrasivos.

Que tipo de alimentos posso cortar com este disco?

Este disco é adequado para cortar uma vasta gama de legumes e frutas firmes, como batatas, cenouras, curgetes, maçãs, entre outros, em formato de palitos.

Qual a durabilidade esperada deste disco em uso profissional?

Fabricado para uso intensivo em cozinhas profissionais, este disco possui uma elevada durabilidade. A sua vida útil é maximizada com a utilização correta e manutenção adequada.