

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



Hotelequip.pt

Disco de Palitos 2x4mm para Cortadores de Legumes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00291	Modelo:	27072W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240101

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27072W
EAN	3665075240101
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de palitos 2x4mm para cortadores de legumes profissionais. Garante cortes uniformes e precisos, otimizando a preparação de vegetais em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este disco de palitos 2x4mm é um componente essencial para cortadores de legumes profissionais, garantindo um corte uniforme e preciso de vegetais, otimizando a eficiência na área de preparação de alimentos.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Palitos 2x4mm
Compatibilidade	Modelos 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

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas e serviços de catering que necessitam de grandes volumes de vegetais cortados em palitos. Perfeito para a preparação de batatas fritas, juliana de cenoura ou outros legumes para saladas e guarnições em hotéis e pastelarias com confecção.

Disco de Palitos — Principais Vantagens

Este disco oferece um corte consistente e rápido, fundamental para manter a padronização e a produtividade em cozinhas profissionais. A sua construção robusta assegura durabilidade e resistência ao uso contínuo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e garantindo um investimento fiável.

Quais os modelos de cortadores compatíveis com este disco?

Este disco é compatível com 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.

?

Que tipo de corte realiza este disco?

Este disco foi concebido para realizar cortes em formato de palitos, com dimensões de 2x4mm, ideal para batatas, cenouras e outros vegetais.

Este disco é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este disco é fabricado com materiais de alta qualidade para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e desempenho.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste disco?

A limpeza do disco é simples e pode ser feita com água e detergente neutro, seguindo as instruções do fabricante do cortador para uma manutenção adequada e prolongar a vida útil do acessório.

Posso utilizar este disco para cortar diferentes tipos de legumes?

Sim, este disco é versátil e pode ser utilizado para cortar uma vasta gama de legumes em palitos, como batatas, cenouras, curgetes, pepinos, entre outros, dependendo da consistência do alimento.