

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 2x8mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00293	Modelo:	27067W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240064

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27067W
EAN	3665075240064
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de palitos de 2x8mm para cortadores profissionais, ideal para batatas fritas, cenouras ou pepinos em juliana. Garante cortes uniformes e eficientes na sua cozinha.

Descricao Completa

Este disco de palitos de 2x8mm foi concebido para proporcionar cortes precisos e uniformes em diversos alimentos, otimizando a preparação em cozinhas profissionais de alta exigência.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Palitos
Dimensões do Corte	2x8mm
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

Este disco é indispensável em cozinhas profissionais que exigem cortes precisos e consistentes para uma vasta gama de preparações. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e food trucks que necessitam de preparar batatas fritas, cenouras, pepinos ou outros vegetais em formato de palitos de forma rápida e eficiente. Garante uniformidade na confeção e na apresentação dos pratos.

Disco de Palitos — Principais Vantagens

- Cortes uniformes de 2x8mm para uma apresentação consistente e melhor confeção.
- Otimização do tempo de preparação em ambientes de alta produção.
- Durabilidade e resistência para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Fácil instalação e substituição nos equipamentos compatíveis.
- Versatilidade para cortar diversos tipos de vegetais e frutas.

Este disco é compatível com o meu cortador profissional?

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. Verifique a lista de compatibilidade para garantir o ajuste correto.

Que tipo de alimentos posso cortar com este disco?

É ideal para cortar batatas, cenouras, pepinos, curgetes e outros vegetais firmes em formato de palitos de 2x8mm, perfeitos para fritar, saltear ou incluir em saladas.

Como devo limpar e manter o disco?

Para prolongar a vida útil do disco, recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro. Evite produtos abrasivos e seque bem antes de guardar para prevenir a corrosão.

Quais os benefícios de usar um disco de corte de palitos?

O principal benefício é a obtenção de cortes uniformes e consistentes, o que melhora a apresentação dos pratos e garante uma confeção homogénea, essencial em qualquer cozinha profissional.

É fácil substituir o disco no equipamento?

Sim, a substituição do disco é um processo simples e rápido na maioria dos cortadores profissionais compatíveis, permitindo alternar facilmente entre diferentes tipos de corte conforme a necessidade da sua cozinha.