

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



Hotelequip.pt

Disco para Cortador de Legumes Palitos 2x10mm

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00294	Modelo:	28173W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240033

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28173W
EAN	3665075240033
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de corte para cortadores de legumes, ideal para produzir palitos de 2x10mm. Garante uniformidade e rapidez na preparação de batatas, cenouras e outros vegetais.

Descricao Completa

Este disco de corte é essencial para a preparação de legumes em palitos de 2x10mm, otimizando a eficiência em cozinhas profissionais. Garante cortes uniformes e consistentes para uma variedade de preparações.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Palitos
Dimensão do Corte	2x10mm
Compatibilidade	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 portuguesa que servem batata frita palito, snack-bares e hamburgarias que preparam legumes frescos, e cantinas que necessitam de grandes volumes de legumes cortados uniformemente. Também adequado para hotéis, catering e roulotes que exigem rapidez e consistência na preparação de saladas e acompanhamentos.

Disco para Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- Cortes uniformes: Garante consistência na apresentação e tempo de cozedura.
- Eficiência: Acelera o processo de preparação em cozinhas de alto volume.
- Durabilidade: Construção robusta para uso intensivo e prolongado.
- Versatilidade: Permite a preparação de diversos legumes para múltiplas aplicações culinárias.
- Fácil manutenção: Simples de limpar e substituir, otimizando o fluxo de trabalho.

Que tipo de corte este disco realiza?

Este disco foi concebido para realizar cortes em formato de palitos com dimensões de 2x10mm. ?

Em que modelos de cortador de legumes este disco é compatível?

?

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.

Este disco é fácil de instalar?

Sim, o disco foi concebido para uma instalação e substituição rápidas e simples nos modelos compatíveis, otimizando o tempo de operação.

Qual a vantagem de usar um disco de corte específico para palitos?

A principal vantagem é a garantia de uniformidade nos cortes, essencial para a apresentação dos pratos e para assegurar tempos de cozedura consistentes, aumentando a eficiência da sua cozinha.

Posso usar este disco para cortar outros alimentos além de legumes?

Este disco é otimizado para legumes, mas pode ser usado para outros alimentos de consistência similar que se adequem ao corte em palitos de 2x10mm, como queijos firmes ou frutas específicas.