

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 2x2mm para Cortadores Profissionais de Vegetais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00295	Modelo:	28051W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239907

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28051W
EAN	3665075239907
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de palitos de 2x2mm para cortadores de vegetais profissionais. Ideal para batatas fritas finas e juliana de legumes em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este disco de palitos de 2x2mm foi concebido para produzir cortes finos e uniformes, ideal para preparações que exigem precisão e consistência em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Palitos (cabelo d'anjo)
Dimensão do Corte	2x2mm
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
Referência do Modelo	28051

Aplicações Profissionais

Este disco de palitos 2x2mm é indispensável em cozinhas profissionais que necessitam de cortes uniformes e precisos. É ideal para a preparação de batatas fritas finas em snack-bares, hamburgarias e roulotes, bem como para cortar legumes em juliana para saladas, guarnições ou pratos de cozinha tradicional portuguesa em restaurantes de bairro e tascas. Também é útil em cantinas e serviços de catering para otimizar a preparação de grandes volumes de vegetais.

Disco de Palitos 2x2mm — Principais Vantagens

A utilização deste disco de palitos de 2x2mm oferece uma precisão de corte excecional, garantindo uniformidade em todas as preparações. Permite uma otimização significativa do tempo na área de preparação, aumentando a eficiência da sua cozinha. A sua robustez assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo. A compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos profissionais torna-o um acessório versátil e um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Qual a dimensão do corte produzido por este disco?

Este disco foi projetado para produzir cortes em formato de palitos com uma dimensão de 2x2mm, ideal para preparações finas.

Com que modelos de equipamentos 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 adequado para cortar que tipo de vegetais?

É ideal para cortar uma vasta gama de vegetais em palitos finos, como batatas, cenouras, curgetes e outros legumes para saladas ou guarnições.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste disco?

Para garantir a durabilidade e higiene, o disco deve ser limpo após cada utilização com água e detergente neutro, e seco completamente antes de ser guardado.

É possível obter outros tipos de corte com este disco?

Não, este disco é especificamente concebido para realizar cortes em palitos de 2x2mm. Para outros tipos de corte, são necessários discos com diferentes configurações.