

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 2,5x2,5mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00296	Modelo:	28195W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240040

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28195W
EAN	3665075240040
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de palitos 2,5x2,5mm para corte preciso de legumes e frutas em cortadores profissionais. Ideal para saladas e guarnições em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este disco de palitos de 2,5x2,5mm é um acessório essencial para cortadores profissionais, concebido para produzir cortes finos e uniformes de legumes e frutas. Garante eficiência e precisão na preparação de ingredientes para diversas aplicações culinárias.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Palitos (cabelo d'anjo)
Dimensão do Corte	2,5x2,5mm
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
Modelo Interno	28195

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para estabelecimentos que necessitam de cortes finos e consistentes em grande volume. É particularmente útil em:

- **Restaurantes de Cozinha Tradicional e Moderna:** Para a preparação de batata palha, juliana fina de legumes para saladas, guarnições ou bases de molhos.
- **Cantinas e Cozinhas de Produção:** Otimiza a preparação de grandes quantidades de ingredientes, como cenouras, pepinos ou couves para saladas e acompanhamentos.
- **Snack-bares e Hamburgarias:** Permite a criação de acompanhamentos diferenciados e a rápida preparação de vegetais para sanduíches e hambúrgueres.
- **Catering e Eventos:** Garante uma apresentação uniforme e profissional dos alimentos, essencial para a qualidade do serviço.

Disco de Palitos — Principais Vantagens

- **Corte Uniforme e Preciso:** Produz palitos de 2,5x2,5mm com consistência, melhorando a apresentação e a cocção dos alimentos.

- **Otimização da Produção:** Reduz significativamente o tempo de preparação manual, aumentando a eficiência da sua cozinha profissional.
- **Versatilidade Culinária:** Adequado para uma vasta gama de legumes e frutas, permitindo diversificar a sua ementa com facilidade.
- **Durabilidade e Resistência:** Fabricado com materiais de alta qualidade para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Fácil Instalação e Limpeza:** Concebido para ser facilmente acoplado e removido dos cortadores compatíveis, facilitando a manutenção e higiene.

Com que modelos de cortadores este disco é compatível?

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 sempre o modelo do seu equipamento antes da aquisição.

De que material é feito este disco?

Os discos para cortadores profissionais são geralmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene alimentar.

Como devo limpar e manter o disco?

Para manter a higiene e a longevidade do disco, recomenda-se a sua lavagem imediata após cada utilização, preferencialmente com água morna e detergente neutro. Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional.

Que tipo de alimentos posso cortar com este disco?

Este disco é ideal para cortar legumes como cenouras, batatas, pepinos, courgettes, e frutas firmes em formato de palitos finos, perfeitos para saladas, guarnições ou frituras como batata palha.

Como este disco pode otimizar a produção na minha cozinha?

A utilização deste disco otimiza a sua produção ao permitir cortes rápidos, uniformes e em grande volume, reduzindo o tempo de preparação manual e garantindo a consistência necessária para um serviço profissional.