

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

Disco para Macedónia 8x8x8mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00305	Modelo:	28111W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240279

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28111W
EAN	3665075240279
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de corte para macedónia 8x8x8mm, ideal para equipamentos de preparação dinâmica. Garante cortes uniformes e eficientes para diversas aplicações profissionais.

Descricao Completa

Este disco de corte para macedónia de 8x8x8mm é um acessório essencial para equipamentos de preparação dinâmica, garantindo cortes uniformes e precisos. Projetado para otimizar a eficiência na produção de grandes volumes, este conjunto inclui uma grelha e um disco fatiador compatível.

Características Técnicas

Modelo	28111
Tipo de Corte	Macedónia
Dimensão do Corte	8x8x8mm
Componentes	1 grelha macedónia, 1 disco fatiador
Compatibilidade	R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, CL 50 Gourmet

Aplicações Profissionais

Este disco de corte para macedónia é ideal para cozinhas profissionais que exigem alta produtividade e consistência no corte de legumes e frutas. É particularmente útil em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis com serviço de buffet, empresas de catering e pastelarias com área de confecção, onde a padronização e a rapidez são cruciais.

Disco para Macedónia — Principais Vantagens

- Cortes uniformes e consistentes para uma apresentação impecável e cozedura homogénea.
- Otimização significativa do tempo de preparação em cozinhas de alto volume.
- Durabilidade e resistência, concebido para suportar o uso intensivo diário.
- Versatilidade para diversas preparações, desde saladas a guarnições e bases para sopas.
- Fácil instalação e substituição, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.

Qual a função principal deste disco?

A função principal deste disco é realizar cortes em cubos perfeitos de 8x8x8mm, ideais para preparações de macedónia de legumes e frutas, garantindo uniformidade e eficiência.

Quais os modelos de equipamento compatíveis?

Este disco é compatível com os modelos R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60 e CL 50 Gourmet.

Este disco é fácil de instalar e limpar?

Sim, o design deste disco permite uma instalação e remoção rápidas, facilitando a limpeza e a manutenção regular, essencial para a higiene na cozinha profissional.

Que tipo de alimentos posso cortar com este disco?

É ideal para cortar uma vasta gama de legumes e frutas em cubos, como batatas, cenouras, curgetes, maçãs e peras, para a preparação de macedónias, saladas ou guarnições.

O conjunto inclui a grelha e o disco fatiador?

Sim, este produto é um conjunto que inclui uma grelha para macedónia e o disco fatiador correspondente, garantindo a funcionalidade completa para o corte em cubos de 8x8x8mm.