

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 para Macedónia 10x10x10mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00306	Modelo:	28112W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239976

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28112W
EAN	3665075239976
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de corte para macedónia de 10x10x10mm, ideal para cortadores profissionais. Permite preparar legumes e frutas em cubos perfeitos para saladas.

Descricao Completa

Este disco de corte para macedónia, com dimensões de 10x10x10mm, é um acessório fundamental para cortadores profissionais, permitindo a preparação rápida e uniforme de legumes e frutas em cubos perfeitos para diversas aplicações culinárias.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Macedónia
Dimensão do Cubo	10x10x10mm
Componentes	1 grelha macedónia e 1 disco fatiador
Compatibilidade	Modelos 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
Referência do Disco	28112

Aplicações Profissionais

Este disco é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija a preparação eficiente de ingredientes em cubos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), hotéis, serviços de catering, e até mesmo para snack-bares e roulotes que preparam saladas ou acompanhamentos frescos. Perfeito para saladas de fruta, saladas russas, macedónias de legumes e outras guarnições que requerem um corte uniforme e preciso.

Disco para Macedónia — Principais Vantagens

- Corte Uniforme e Preciso:** Garante cubos de 10x10x10mm consistentes, essenciais para a apresentação e cozedura homogénea dos alimentos.
- Eficiência na Preparação:** Acelera o processo de corte de grandes volumes de legumes e frutas, otimizando o tempo de trabalho na cozinha.
- Durabilidade:** Fabricado com materiais robustos para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.

- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de ingredientes, desde batatas e cenouras a maçãs e peras.
- **Fácil Instalação e Limpeza:** Concebido para uma montagem e desmontagem simples nos cortadores compatíveis, facilitando a manutenção e higiene.

Com que modelos de cortadores este disco é compatível?

Este disco é compatível com os modelos de cortadores profissionais 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.

Qual o tamanho dos cubos que este disco produz?

Este disco foi concebido especificamente para produzir cubos com uma dimensão uniforme de 10x10x10mm, ideal para preparações tipo macedónia.

Como é feita a limpeza e manutenção do disco?

Para garantir a durabilidade e higiene, o disco deve ser desmontado do equipamento e lavado com água e detergente neutro após cada utilização. Enxaguar bem e secar completamente antes de guardar.

Este disco pode ser usado para cortar outros formatos?

Não, este disco é especificamente projetado para o corte em cubos de 10x10x10mm (macedónia). Para outros formatos, serão necessários discos e grelhas diferentes.

O que inclui o conjunto do disco para macedónia?

O conjunto inclui uma grelha específica para macedónia e um disco fatiador correspondente, que trabalham em conjunto para criar os cubos perfeitos.