

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



Hotelequip.pt

Disco para Macedónia 14x14x5mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00308	Modelo:	28181W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240323

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28181W
EAN	3665075240323
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco para macedónia 14x14x5mm, ideal para cortes precisos e uniformes em vegetais e frutas. Compatível com vários modelos de cortadores profissionais, otimiza a preparação.

Descricao Completa

Este disco para macedónia de 14x14x5mm foi concebido para garantir cortes uniformes e precisos em vegetais e frutas, essencial para a preparação eficiente em cozinhas profissionais. É um acessório robusto para equipamentos de corte de alta performance.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Macedónia
Dimensões de Corte	14x14x5mm
Composição	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

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para estabelecimentos que necessitam de grandes volumes de vegetais e frutas cortados de forma uniforme para pratos específicos. É indispensável em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que servem pratos como bacalhau com natas, em cantinas escolares e empresariais para saladas e acompanhamentos, e em serviços de catering e hotéis para a preparação de buffets e guarnições. Também é útil em pastelarias com confeitaria para frutas em sobremesas ou em pizzarias para ingredientes de cobertura.

Disco para Macedónia — Principais Vantagens

- Corte Uniforme:** Garante pedaços de 14x14x5mm consistentes, melhorando a apresentação e o tempo de confeitaria.
- Eficiência na Produção:** Acelera a preparação de grandes quantidades de ingredientes, otimizando o tempo da equipa.
- Versatilidade Culinária:** Permite a criação de uma vasta gama de pratos, desde saladas a guarnições e recheios.
- Durabilidade:** Construção robusta para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

- **Fácil Manutenção:** Concebido para uma limpeza e substituição rápidas, minimizando o tempo de inatividade.

Com que modelos de equipamentos este disco é compatível?

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.

Que tipo de corte este disco realiza?

Este disco foi projetado para realizar cortes em macedónia, produzindo pedaços uniformes de 14x14x5mm, ideais para saladas, guarnições e recheios.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste disco?

A limpeza deve ser feita após cada utilização, seguindo as instruções do manual do seu equipamento. Geralmente, envolve a remoção de resíduos e lavagem com água e detergente neutro, seguida de secagem.

Qual a durabilidade esperada de um disco para macedónia em uso profissional?

A durabilidade depende da frequência de uso e dos tipos de alimentos processados. Com uma manutenção adequada e uso correto, um disco profissional pode ter uma vida útil prolongada, mas é importante verificar regularmente o estado das lâminas.

Quando devo considerar a substituição do disco?

Deve considerar a substituição do disco quando notar que os cortes já não são precisos, as lâminas estão danificadas, ou se o desempenho geral do corte diminuir significativamente, afetando a qualidade dos seus produtos.