

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 14x14x10mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00309	Modelo:	28179W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240316

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28179W
EAN	3665075240316
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de corte para macedónia 14x14x10mm, ideal para cortadores profissionais. Garante cortes uniformes e precisos, otimizando a preparação de vegetais e frutas.

Descricao Completa

Este disco para macedónia de 14x14x10mm é um acessório essencial para cortadores profissionais, garantindo cortes uniformes e precisos para diversas preparações culinárias em cozinhas de alta exigência.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Macedónia
Dimensão do Corte	14x14x10mm
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
Aplicação	Cortadores/Cutters profissionais

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, e empresas de catering que necessitam de grandes volumes de vegetais e frutas cortados em cubos perfeitos para saladas, guarnições ou bases de pratos.

Disco para Macedónia — Principais Vantagens

- Corte uniforme e preciso de vegetais e frutas.
- Otimização do tempo de preparação em cozinhas de alto volume.
- Durabilidade e resistência para uso contínuo em ambientes profissionais.
- Versatilidade para diversas aplicações culinárias.
- Compatibilidade garantida com uma gama específica de equipamentos.

Este disco é compatível com todos os modelos de cortadores profissionais?

Não, este disco é especificamente concebido para 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. Verifique a compatibilidade com o seu equipamento antes da compra.

Qual o material de fabrico do disco e da grelha?

Os discos e grelhas 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 realizar a limpeza e manutenção deste acessório?

Recomenda-se a lavagem imediata após cada utilização, preferencialmente em máquina de lavar louça profissional. Certifique-se de remover todos os resíduos alimentares para manter a higiene e a eficácia do corte.

Que tipo de alimentos posso cortar com este disco de macedónia?

Este disco é ideal para cortar vegetais como batatas, cenouras, cebolas, pimentos, e frutas firmes em cubos uniformes de 14x14x10mm, perfeitos para saladas, guarnições ou bases de pratos.

A instalação do disco no cortador é complexa?

A instalação é simples e intuitiva. O conjunto de grelha e disco fatiador é projetado para um encaixe fácil nos modelos compatíveis, permitindo uma troca rápida e segura de acessórios.