

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



Hotelequip.pt

Disco para Macedónia 14x14x14mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0031	Modelo:	28113W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240286

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28113W
EAN	3665075240286
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de corte para macedónia 14x14x14mm, ideal para cortadores de legumes profissionais. Garante cortes uniformes e precisos para diversas preparações em cozinhas.

Descricao Completa

Este disco de corte para macedónia, com dimensões de 14x14x14mm, é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, garantindo precisão e uniformidade no corte de vegetais e frutas para diversas preparações culinárias.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Macedónia
Dimensão do Cubo	14x14x14 mm
Componentes	1 grelha macedónia e 1 disco fatiador
Modelos Compatíveis	R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60
Referência Interna	28113

Aplicações Profissionais

Este disco de macedónia é ideal para cozinhas profissionais que exigem cortes uniformes e eficientes. É amplamente utilizado em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), hotéis, serviços de catering, e pastelarias com confeção. Perfeito para preparar saladas russas, guarnições de legumes, bases para sopas e outros pratos que beneficiam de uma apresentação cuidada e de uma cozedura homogénea.

Disco para Macedónia — Principais Vantagens

A utilização deste disco garante uma padronização do corte, essencial para a consistência dos pratos e otimização do tempo de preparação. A sua construção robusta assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais. Facilita a preparação de grandes volumes de ingredientes com um acabamento de alta qualidade, reduzindo o desperdício e melhorando a eficiência operacional da sua cozinha.

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

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 e CL 60. Verifique a compatibilidade com o seu equipamento antes da compra.

Como devo limpar e manter este disco?

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro. As lâminas devem ser manuseadas com cuidado. Certifique-se de que o disco está completamente seco antes de o armazenar para evitar corrosão.

Que tipo de corte consigo obter com este disco?

Este disco foi projetado para realizar cortes em macedónia, produzindo cubos uniformes de 14x14x14 mm. É ideal para saladas, guarnições e outras preparações que requerem este formato específico.

Qual a durabilidade esperada deste acessório?

Fabricado com materiais de alta qualidade para uso profissional intensivo, a durabilidade do disco é elevada. A sua vida útil dependerá da frequência de uso, tipo de alimentos processados e manutenção adequada.

Quando devo considerar a substituição do disco?

Deve considerar a substituição do disco quando notar que as lâminas estão cegas, resultando em cortes menos precisos ou em esforço excessivo do equipamento. Lâminas afiadas são cruciais para a eficiência e segurança.