

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 20x20x20mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00311	Modelo:	28114W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240293

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28114W
EAN	3665075240293
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de corte para macedónia, produz cubos de 20x20x20mm. Inclui grelha e disco fatiador. Compatível com diversos modelos de cortadores profissionais.

Descricao Completa

Este disco de corte é um acessório essencial para cortadores de vegetais profissionais, projetado para produzir cubos uniformes de 20x20x20mm, ideal para a preparação eficiente de macedónias e outros vegetais em cozinhas de alta produção.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Macedónia (cubos)
Dimensões do Corte	20x20x20mm
Componentes	1 grelha macedónia e 1 disco fatiador correspondente
Compatibilidade de Modelos	R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60
Modelo do Disco	28114

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering, hotéis e pastelarias com confeitaria que necessitem de preparar grandes volumes de vegetais em cubos. Perfeito para batatas fritas em cubos, saladas de fruta ou legumes, guarnições e bases para sopas e estufados.

Disco para Macedónia — Principais Vantagens

- Corte preciso e uniforme de 20x20x20mm, garantindo consistência na apresentação e confeitaria.
- Aumenta a eficiência na área de preparação, reduzindo o tempo de corte manual.
- Construção robusta para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Versatilidade para diversas aplicações, desde batatas a legumes e frutas.
- Fácil de instalar e remover nos equipamentos compatíveis para limpeza e troca.

Quais os modelos de cortadores compatíveis com este disco?

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 e CL 60.

Que tipo de corte este disco permite?

Este disco é especificamente concebido para realizar cortes em macedónia, produzindo cubos com dimensões de 20x20x20mm.

O disco é fornecido com todos os componentes necessários para o corte em cubos?

Sim, o produto inclui o conjunto completo necessário para o corte em macedónia: uma grelha para macedónia e o disco fatiador correspondente.

Este disco pode ser utilizado para cortar batatas para fritar?

Sim, este disco é perfeitamente adequado para cortar batatas em cubos de 20x20x20mm, ideais para fritar ou para outras preparações culinárias.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste disco?

Para a limpeza, o disco deve ser removido do equipamento e lavado com água e detergente neutro. Recomenda-se secar bem após a lavagem para prolongar a vida útil do acessório.