

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 25x25x25mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00312	Modelo:	28115W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240309

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28115W
EAN	3665075240309
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de corte para macedónia 25x25x25mm, ideal para produzir cubos uniformes em cortadores profissionais. Inclui grelha e disco fatiador.

Descricao Completa

Este disco para macedónia de 25x25x25mm é um acessório essencial para cortadores profissionais, permitindo a produção de cubos uniformes e precisos para diversas preparações culinárias em cozinhas de alta exigência.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Macedónia (cubos)
Dimensão do Cubo	25x25x25mm
Componentes	1 grelha macedónia e 1 disco fatiador correspondente
Compatibilidade	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

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para estabelecimentos que necessitam de grande volume de preparação de vegetais e frutas em cubos, como restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de catering, e pastelarias com confecção que utilizam frutas em sobremesas. É perfeito para a preparação de jardineiras, saladas de fruta, e outros pratos que exigem um corte uniforme e estético.

Disco para Macedónia — Principais Vantagens

- Permite um corte preciso e uniforme de vegetais e frutas em cubos de 25x25x25mm.
- Otimiza o tempo de preparação na cozinha, aumentando a eficiência operacional.
- Construção robusta para durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Facilita a padronização das porções e a apresentação dos pratos.
- Compatibilidade alargada com diversos modelos de cortadores profissionais, garantindo versatilidade.

Para que modelos de cortadores é este disco 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 e CL 60.

Que tipo de corte realiza este disco?

Este disco foi concebido para realizar cortes em macedónia, produzindo cubos uniformes com dimensões de 25x25x25mm.

O disco inclui todos os componentes necessários para o corte em cubos?

Sim, o conjunto inclui uma grelha de macedónia e um disco fatiador correspondente, ambos necessários para obter o corte em cubos.

Qual a vantagem de usar um disco para macedónia em cozinhas profissionais?

A principal vantagem é a otimização do tempo e a consistência no corte, garantindo cubos de tamanho uniforme para uma apresentação profissional e uma cozedura homogénea dos alimentos.

Este disco é fácil de instalar e limpar?

Os discos para cortadores profissionais são desenhados para uma instalação e remoção rápidas, facilitando a limpeza e a manutenção diária, essencial em qualquer cozinha profissional.