

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 Batata Frita 8x16mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00317	Modelo:	28159W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240132

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28159W
EAN	3665075240132
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de corte para batata frita 8x16mm, ideal para cortadores profissionais. Garante cortes uniformes e eficientes em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este disco de corte para batata frita de 8x16mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, garantindo precisão e uniformidade no preparo de grandes volumes em cozinhas de alta produção.

Disco para Batata Frita Profissional — disco batata frita — Características Técnicas

Tipo de Corte	Batata Frita
Dimensões do Corte	8x16 mm
Componentes	1 grelha, 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 e CL 50 Gourmet

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para estabelecimentos que necessitam de um corte consistente e rápido de batata frita. É uma ferramenta indispensável para snack-bares, hamburgarias, tascas, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, bem como para food trucks e serviços de catering que procuram otimizar a sua área de preparação de alimentos.

Disco para Batata Frita — Principais Vantagens

- Corte uniforme e preciso de batata frita, garantindo uma apresentação consistente.
- Otimização significativa do tempo de preparação em cozinhas de alto volume.
- Construção robusta para durabilidade e resistência ao uso intensivo diário.
- Fácil instalação e substituição nos equipamentos compatíveis.
- Contribui para a eficiência operacional e redução de desperdício.

Este disco é compatível com outros modelos de cortadores de legumes?

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. A compatibilidade com outros modelos não é garantida.

Qual o material de fabrico deste disco?

O disco é fabricado com materiais robustos e de alta qualidade, projetados para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais e garantir um corte preciso e duradouro.

Como se realiza a limpeza e manutenção do disco?

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

Qual a durabilidade esperada para um disco de corte profissional?

A durabilidade de um disco de corte profissional depende da frequência de uso e do tipo de alimentos processados. Com manutenção adequada, estes discos são projetados para uma longa vida útil em ambientes de produção exigentes.

A instalação do disco no equipamento é complexa?

A instalação do disco é concebida para ser simples e rápida, permitindo uma troca eficiente entre diferentes tipos de corte. Consulte sempre o manual do seu equipamento para instruções detalhadas.