

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 Cubos Finos 3x3x3mm para Cortador CL 50 Gourmet

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00321	Modelo:	28175W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240156

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28175W
EAN	3665075240156
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de corte para cubos finos de 3x3x3mm, ideal para o cortador de legumes CL 50 Gourmet. Garante precisão e uniformidade na preparação de ingredientes.

Descricao Completa

Este disco de corte é um acessório técnico projetado para produzir cubos finos de 3x3x3mm, ideal para o cortador de legumes CL 50 Gourmet em cozinhas profissionais, garantindo precisão e uniformidade nos cortes.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Cubos finos (brunoise)
Dimensão do Corte	3x3x3mm
Compatibilidade	Cortador de legumes CL 50 Gourmet
Aplicação	Preparação dinâmica de legumes e frutas

Aplicações Profissionais

Este disco é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hamburgarias, snack-bares e pastelarias com confeitaria que necessitam de brunoise para molhos, guarnições, recheios ou saladas. É igualmente útil em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como em serviços de catering e eventos, onde a eficiência e a uniformidade no corte de grandes volumes são cruciais.

Disco para Cubos Finos — Principais Vantagens

- Precisão de Corte:** Garante cubos de 3x3x3mm perfeitamente uniformes, essenciais para apresentações e texturas consistentes.
- Eficiência Operacional:** Otimiza o tempo de preparação de ingredientes, aumentando a produtividade na cozinha.
- Durabilidade:** Fabricado com materiais resistentes para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de legumes e algumas frutas, permitindo diversas aplicações culinárias.
- Qualidade Consistente:** Contribui para a padronização das preparações, um fator crítico em qualquer operação de restauração.

Para que modelo de equipamento é este disco compatível?

Este disco é especificamente projetado para o cortador de legumes CL 50 Gourmet, garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.

Qual o tipo de corte que este disco realiza?

Este disco produz cubos finos com dimensões precisas de 3x3x3mm, um tipo de corte conhecido na culinária como brunoise.

Posso utilizar este disco para cortar outros alimentos além de legumes?

Sim, é adequado para cortar uma variedade de legumes e algumas frutas de consistência firme, como maçãs ou peras, para obter cubos finos.

Como se instala este disco no cortador CL 50 Gourmet?

A instalação é simples e intuitiva. O disco encaixa-se diretamente no eixo do equipamento. Recomenda-se sempre consultar o manual de instruções do seu cortador CL 50 Gourmet para detalhes específicos.

Qual a importância de utilizar um disco de corte original?

A utilização de discos originais garante a máxima performance, segurança alimentar e prolonga a vida útil do seu equipamento. Assegura também a precisão e a qualidade do corte, mantendo a eficiência da sua área de preparação.