

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Disco para Cubos Finos 4x4x4mm para Cortador de Vegetais Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00322	Modelo:	28176W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240163

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28176W
EAN	3665075240163
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de corte profissional para produção de cubos finos de 4x4x4mm. Essencial para processamento preciso de vegetais e frutas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este disco de corte é especificamente concebido para produzir cubos finos de 4x4x4mm, garantindo um processamento preciso e uniforme de vegetais e frutas em ambientes de preparação profissional. É um acessório essencial para otimizar a eficiência na cozinha.

Disco para CL 50 Gourmet — Disco cubos finos 4x4x4mm — Características Técnicas

Tipo de Corte	Cubos finos
Dimensão do Corte	4x4x4mm
Compatibilidade	Cortador de vegetais CL 50 Gourmet

Aplicações Profissionais

Este disco é indispensável em qualquer área de preparação que exija cortes uniformes e precisos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering que preparam grandes volumes de saladas, guarnições, sopas ou bases para molhos, garantindo consistência na apresentação e no tempo de confeção.

Disco para Cubos Finos — Principais Vantagens

- Precisão de Corte:** Produz cubos de 4x4x4mm com consistência, essencial para a qualidade visual e culinária dos pratos.
- Otimização do Tempo:** Acelera significativamente o processo de preparação de vegetais e frutas, libertando a equipa para outras tarefas.
- Durabilidade:** Fabricado com materiais robustos para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- Higiene:** Superfície lisa e de fácil limpeza, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- Versatilidade:** Permite a preparação de uma vasta gama de ingredientes para diversas aplicações culinárias.

Este disco é compatível com outros modelos de cortadores?

Este disco é especificamente concebido para o cortador de vegetais CL 50 Gourmet. A compatibilidade com outros modelos não é garantida e deve ser verificada com o fabricante.

Qual o material de fabrico do disco?

Os discos de corte são geralmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene alimentar.

Como se realiza a limpeza e manutenção do disco?

A limpeza deve ser feita após cada utilização, com água morna e detergente neutro. Recomenda-se a secagem imediata para evitar manchas e garantir a longevidade do disco. Evite produtos abrasivos.

É fácil instalar ou substituir o disco no equipamento?

Sim, a maioria dos cortadores profissionais é projetada para uma instalação e substituição rápida e segura dos discos, sem necessidade de ferramentas especiais. Consulte o manual do seu equipamento.

Para que tipo de alimentos é este disco mais adequado?

Este disco é ideal para cortar vegetais firmes como cenouras, batatas, pepinos, pimentos, e frutas como maçãs ou peras, em cubos finos para saladas, guarnições ou bases de confeitaria.