

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.



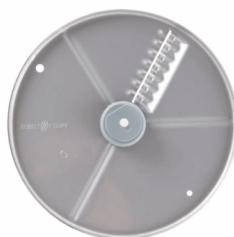
Acesso rapido
ao produto

Disco para Ondulados 3mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00324	Modelo:	28199W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240255

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28199W
EAN	3665075240255
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco de 3mm para cortes ondulados, compatível com uma gama de cortadores profissionais. Ideal para preparar vegetais e frutas com um acabamento decorativo e uniforme.

Descricao Completa

Este disco para ondulados de 3mm é um acessório de precisão concebido para cortadores profissionais, permitindo a criação de cortes decorativos e uniformes em diversos vegetais e frutas, otimizando a apresentação dos pratos em qualquer cozinha.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Ondulado
Espessura de Corte	3 mm
Compatibilidade de Modelos	CL 50 Gourmet, R 201, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, CL 20, CL 40

Aplicações Profissionais

Este disco é uma ferramenta valiosa para cozinhas profissionais que procuram adicionar um toque estético aos seus pratos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, pastelarias com serviço de almoços, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering, onde a apresentação visual é tão importante quanto o sabor. Perfeito para guarnições, saladas e acompanhamentos.

Disco para Ondulados — Principais Vantagens

- Estética Aprimorada:** Produz cortes ondulados uniformes que elevam a apresentação visual de vegetais e frutas, tornando os pratos mais apelativos.
- Eficiência Operacional:** Permite um processamento rápido e consistente de grandes volumes, otimizando o tempo de preparação em cozinhas movimentadas.
- Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de produtos frescos, desde batatas e cenouras a pepinos e maçãs, expandindo as possibilidades da ementa.
- Durabilidade Profissional:** Fabricado com materiais resistentes, garante uma longa vida útil e desempenho fiável em ambientes de uso intensivo.

Quais modelos de cortadores são compatíveis com este disco para ondulados?

Este disco é compatível com os modelos CL 50 Gourmet, R 201, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, CL 20 e CL 40.

Que tipo de corte este disco produz?

Este disco foi concebido para produzir cortes ondulados com uma espessura de 3 mm, ideal para guarnições e apresentações decorativas.

É fácil instalar e remover o disco no cortador profissional?

Sim, os discos para cortadores profissionais são desenhados para uma instalação e remoção rápidas e seguras, facilitando a troca de funções e a limpeza.

Posso usar este disco para cortar diferentes tipos de vegetais e frutas?

Sim, este disco é versátil e pode ser utilizado para cortar uma ampla variedade de vegetais como batatas, cenouras, pepinos, e frutas, criando um efeito ondulado.

Como devo limpar e manter este disco para garantir a sua durabilidade?

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro. Certifique-se de que o disco está completamente seco antes de o guardar para evitar corrosão e manter o fio de corte.