

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.



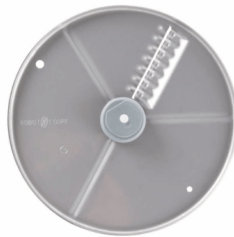
Acesso rapido
ao produto

Disco Ondulado 6mm para Cortador de Legumes CL 50 Gourmet

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00326	Modelo:	28178W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240231

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28178W
EAN	3665075240231
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco ondulado de 6mm para cortadores profissionais, ideal para criar cortes decorativos e uniformes em vegetais e frutas. Compatível com o modelo CL 50 Gourmet.

Descricao Completa

Este disco ondulado de 6mm é um acessório essencial para cortadores profissionais, concebido para produzir cortes uniformes e estéticos em diversos vegetais e frutas, otimizando a apresentação dos pratos na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Ondulado
Espessura de Corte	6 mm
Compatibilidade	Cortador CL 50 Gourmet

Aplicações Profissionais

Este disco ondulado é ideal para cozinhas de restaurantes, cantinas, pastelarias com confeitaria e serviços de catering que procuram adicionar um toque decorativo e profissional aos seus pratos. Perfeito para a preparação de batatas fritas onduladas, saladas de legumes variados, guarnições para pratos principais ou até mesmo para a criação de snacks de vegetais em roulotes e food trucks.

Disco Ondulado — Principais Vantagens

- Cortes uniformes e precisos para uma apresentação consistente.
- Adiciona valor estético a saladas, guarnições e acompanhamentos.
- Otimiza o tempo de preparação em cozinhas com elevado volume.
- Construção robusta para durabilidade em ambientes profissionais.
- Fácil de instalar e remover para limpeza e manutenção.

Como garantir a durabilidade do disco?

Para prolongar a vida útil do disco, recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização, evitando o contacto prolongado com resíduos alimentares ácidos. Armazene-o em local seco e seguro.

É fácil de instalar e remover no cortador?

Sim, o design do disco permite uma instalação e remoção rápida e intuitiva no cortador CL 50 Gourmet, facilitando a troca de acessórios e a limpeza.

Para que tipo de alimentos é mais adequado este corte ondulado?

Este disco é ideal para vegetais como batatas, cenouras, pepinos, e frutas firmes, criando um corte ondulado que melhora a textura e a apresentação visual dos alimentos.

Qual a importância da espessura de corte de 6mm?

A espessura de 6mm é versátil, permitindo um corte ondulado que é suficientemente robusto para fritar (como batatas) e ao mesmo tempo adequado para saladas, garantindo uma boa consistência e mordida.

Este disco é compatível com outros modelos de cortadores?

Este disco é especificamente concebido para o modelo CL 50 Gourmet. Para compatibilidade com outros modelos, recomenda-se verificar as especificações técnicas do seu equipamento ou contactar o nosso apoio ao cliente.