

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

Proteção de Discos para Cortadores R502 a R652 e CL50 a CL60

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00332	Modelo:	39726
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075035110

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	39726
EAN	3665075035110
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Proteção de discos robusta para cortadores e cutters profissionais R502 a R652 e CL50 a CL60. Essencial para a segurança e durabilidade dos seus discos de corte.

Descricao Completa

Esta proteção de discos é um componente essencial para a segurança e durabilidade dos equipamentos de preparação dinâmica, especificamente concebida para os modelos de cortadores e cutters R502 a R652 e CL50 a CL60. Garante o correto manuseamento e armazenamento dos discos de corte.

proteção de discos — proteção discos cortadores — Características Técnicas

Tipo de Acessório	Proteção de discos
Compatibilidade	Cortadores R502 a R652, CL50 a CL60
Referência do Modelo	39726

Aplicações Profissionais

Esta proteção é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize cortadores e cutters de legumes e frutas, como restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com secção de preparação, e serviços de catering. É igualmente útil em hamburgarias, snack-bares e roulotes que dependam de uma preparação eficiente e segura de ingredientes.

Proteção de Discos — Principais Vantagens

- Aumenta a segurança na manipulação e transporte dos discos de corte.
- Protege os discos contra impactos e danos, prolongando a sua vida útil.
- Ajuda a manter a higiene dos discos quando não estão em uso.
- Compatibilidade garantida com uma vasta gama de modelos de cortadores.
- Contribui para a organização e eficiência da área de preparação.

Para que modelos de equipamento é compatível esta proteção de discos?

Esta proteção é compatível com os cortadores e cutters profissionais R502 a R652 e CL50 a CL60.

Qual a importância de usar uma proteção para os discos de corte?

A proteção de discos é crucial para a segurança do operador, prevenindo cortes acidentais. Além disso, protege as lâminas contra danos e desgaste, prolongando a vida útil e mantendo a precisão de corte dos seus discos.

Esta proteção é fácil de instalar ou remover?

Sim, esta proteção foi concebida para ser de fácil manuseamento, permitindo uma instalação e remoção rápidas e intuitivas para otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Como devo limpar e manter esta proteção?

Para garantir a higiene e durabilidade, a proteção deve ser limpa regularmente com água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque completamente antes de guardar.

Onde posso adquirir discos de corte adicionais para os meus equipamentos?

Pode encontrar uma vasta gama de discos de corte e outros acessórios compatíveis com os seus equipamentos na nossa loja online Hotelequip, garantindo a qualidade e o desempenho que a sua cozinha profissional exige.