

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

Kit Discos Fatiador 1mm para Salsa e Ervas Aromáticas

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00344	Modelo:	28194W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075243720

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28194W
EAN	3665075243720

Descricao Resumida

Kit de discos para corte preciso de salsa e ervas aromáticas a 1mm. Inclui disco fatiador e inserts para o cortador CL 50 Gourmet, otimizando a preparação.

Descricao Completa

Este kit de discos é concebido para o corte fino de salsa e ervas aromáticas a 1mm, otimizando a preparação de ingredientes frescos em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Modelo	28194
Tipo de Corte	Fatiador
Espessura de Corte	1 mm
Componentes Incluídos	1 disco fatiador, 2 inserts para segurar ervas
Compatibilidade	Cortador CL 50 Gourmet

Aplicações Profissionais

Este kit é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, pastelarias com confeitaria, hotéis, empresas de catering e cantinas que necessitam de um corte preciso e uniforme de ervas frescas para guarnições e preparações culinárias.

Kit Discos para Ervas — Principais Vantagens

- Corte uniforme e preciso de 1mm para salsa e ervas aromáticas.
- Otimização do tempo de preparação de ingredientes frescos.
- Ideal para acabamentos e guarnições que exigem delicadeza.
- Aumento da produtividade na área de preparação da cozinha.
- Fácil instalação e utilização no cortador compatível.

Este kit é compatível com outros modelos de cortadores?

Este kit de discos foi especificamente concebido para ser utilizado com o modelo de cortador CL 50 Gourmet. Não garantimos a compatibilidade com outros modelos.

Que tipo de ervas posso cortar com este kit?

Este kit é otimizado para o corte fino de salsa e outras ervas aromáticas, como coentros, cebolinho ou manjeriço, garantindo um resultado uniforme a 1mm.

Como se instala o kit no cortador?

A instalação é simples e intuitiva. O disco fatiador e os inserts são encaixados diretamente no compartimento de corte do seu cortador CL 50 Gourmet, seguindo as instruções do manual do equipamento.

Qual a vantagem do corte de 1mm para ervas?

O corte de 1mm proporciona uma textura delicada e uma apresentação visualmente apelativa, ideal para guarnições, finalização de pratos e para que as ervas libertem o seu aroma de forma equilibrada sem dominar o sabor.

Como devo limpar e manter os discos?

Após cada utilização, os discos devem ser removidos e lavados com água e detergente neutro. Recomenda-se a secagem imediata para evitar a oxidação e garantir a longevidade das lâminas.