

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido  
ao produto

## Kit de Discos para Cortador CL 50 Gourmet - Molhos e Macedónia

### Informacoes do Produto

|        |             |         |               |
|--------|-------------|---------|---------------|
| SKU:   | RC10,00345  | Modelo: | 28192W        |
| Marca: | Robot Coupe | EAN:    | 3665075243713 |

### Imagens do Produto



IMAGEM NÃO  
DISPONÍVEL

### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | Robot Coupe   |
| Modelo | 28192W        |
| EAN    | 3665075243713 |
| Tipo   | Cortadora     |

### Descricao Resumida

Kit de discos para cortador CL 50 Gourmet, ideal para a preparação de molhos, macedónias 10x10mm e cubos finos 4x4mm. Inclui fatiador 1mm e inserts.

### Descricao Completa

Este kit de discos foi concebido para expandir as capacidades do seu cortador CL 50 Gourmet, permitindo uma preparação eficiente de molhos, macedónias e cubos finos com precisão consistente.

### Características Técnicas

|                 |                                                                                       |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Conteúdo do Kit | 1 fatiador 1mm, 1 equipamento macedónia 10x10mm, 1 disco cubos finos 4x4mm, 3 inserts |
| Compatibilidade | Cortador CL 50 Gourmet                                                                |

### Aplicações Profissionais

Este kit é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize o cortador CL 50 Gourmet, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas empresariais e hotéis. Permite a preparação rápida e uniforme de ingredientes para molhos, saladas, guarnições e bases para pratos, otimizando o tempo de produção em pizarias, churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering.

### Kit de Discos — Principais Vantagens

- Versatilidade de corte para diversas preparações culinárias.
- Precisão e uniformidade nos cortes, essencial para a qualidade dos pratos.
- Otimização do tempo de preparação na cozinha profissional.
- Componentes robustos para uso intensivo e durabilidade.
- Fácil instalação e substituição dos discos no equipamento.