

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Boca para Cortador de Legumes com 4 Tubos Direitos Ø50-70mm

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00358	Modelo:	28161
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075033093

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28161
EAN	3665075033093
Diâmetro	Mais de 40 cm
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Acessório para cortadores de legumes profissionais com 4 tubos direitos (Ø50-70mm), otimizado para aumentar a eficiência e a padronização no corte de vegetais.

Descricao Completa

Este acessório de corte é projetado para cortadores de legumes profissionais, permitindo a inserção simultânea de até quatro vegetais para um processamento eficiente e uniforme na sua área de preparação.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Boca para cortador de legumes
Número de Tubos	4
Diâmetro dos Tubos	Ø50mm – Ø70mm
Modelo	28161

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e hotéis que necessitam de preparar grandes volumes de legumes de forma rápida e padronizada. Adequado para hamburgarias e snack-bares que servem batatas fritas ou vegetais em palitos.

Boca para Cortador de Legumes — Principais Vantagens

Aumenta significativamente a produtividade na preparação de legumes, permitindo cortar múltiplos itens em simultâneo. Garante uniformidade nos cortes, essencial para a apresentação dos pratos e para tempos de confeção consistentes. A sua construção robusta assegura durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Este acessório é compatível com qualquer cortador de legumes?

Não, este acessório é projetado para modelos específicos de cortadores de legumes profissionais. Verifique a compatibilidade com o seu equipamento antes da aquisição.



Que tipo de legumes posso cortar com esta boca?

Pode cortar uma vasta gama de legumes, como cenouras, curgetes, batatas, pepinos, entre outros, desde que o seu diâmetro se ajuste aos tubos de Ø50mm a Ø70mm.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste acessório?

A limpeza deve ser feita após cada utilização, com água morna e detergente neutro. Certifique-se de remover todos os resíduos de alimentos para garantir a higiene e prolongar a vida útil do acessório.

A instalação desta boca é complexa?

A instalação é geralmente simples e intuitiva, encaixando diretamente no corpo do cortador de legumes compatível. Recomenda-se consultar o manual do seu equipamento para instruções detalhadas.

Qual o principal benefício de usar uma boca com múltiplos tubos?

O principal benefício é o aumento significativo da produtividade, permitindo processar mais legumes em menos tempo, e a garantia de cortes uniformes, essenciais para a qualidade e apresentação dos pratos.