

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



Hotelequip.pt

Acessório Profissional para Puré de Batatas CL 60

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00373	Modelo:	28208
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036353

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28208
EAN	3665075036353

Descricao Resumida

Acessório para puré de batatas de alta performance, compatível com cortadores CL 60, R 652 e CL 50. Assegura produção rápida e homogénea para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Garanta puré de batatas homogéneo e eficiente em cozinhas profissionais com este acessório dedicado. Concebido para cortadores CL 60, R 652 e CL 50, otimiza o tempo de preparação, assegurando consistência e qualidade nos picos de serviço.

acessório puré batatas CL 60 — Características Técnicas

Modelo	28208
Função	Acessório para puré de batatas
Compatibilidade	Cortadores de legumes CL 60, R 652 e CL 50

Aplicações Profissionais

Para cantinas escolares e empresariais, onde o volume de puré de batatas é diário, este acessório otimiza a produção. É igualmente indispensável em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis e serviços de catering, que necessitam de guarnições consistentes e de elevada qualidade para um grande número de clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A integração deste acessório com os cortadores CL 60, R 652 e CL 50 proporciona uma solução dedicada e de alta performance para o puré de batatas. A sua conceção robusta e a facilidade de acoplamento garantem durabilidade e uma manutenção simplificada, contribuindo para a eficiência operacional e a conformidade com as normas HACCP na preparação alimentar.

Perguntas Frequentes

Este acessório é compatível com outros modelos de cortadores de legumes?

Foi especificamente concebido para os modelos CL 60, R 652 e CL 50, garantindo desempenho e encaixe perfeitos. A compatibilidade com outros modelos não pode ser assegurada sem verificação prévia.

Qual é o processo de instalação deste acessório no cortador?

A instalação é intuitiva e rápida, não exigindo ferramentas especiais. Basta encaixar o acessório no eixo do cortador, seguindo as instruções do manual do seu equipamento.

Como se realiza a limpeza e manutenção do acessório?

A limpeza é simples, podendo ser realizada com água e detergente neutro. É recomendada a limpeza após cada uso para manter a higiene e prolongar a vida útil do acessório, cumprindo as diretrizes HACCP.

Que vantagens oferece este acessório na produção de puré de batatas?

Este acessório transforma o processo de fazer puré, proporcionando uma textura consistentemente cremosa e homogênea em grandes volumes, com significativa redução de tempo e esforço manual em comparação com métodos tradicionais.

De que material é feito este acessório para puré de batatas?

O acessório é construído com materiais resistentes e duráveis, adequados para uso alimentar profissional, garantindo segurança e longevidade mesmo em ambientes de produção intensiva.