

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

Disco Ralador 1,5mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00259	Modelo:	27588
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075029881

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27588
EAN	3665075029881
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 1,5mm para cortadores de legumes e processadores de alimentos, ideal para ralar finamente queijos, vegetais e outros ingredientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este disco ralador de 1,5mm foi concebido para proporcionar cortes finos e uniformes, otimizando a preparação de ingredientes em cozinhas profissionais. É um acessório essencial para processadores de alimentos e cortadores de legumes, garantindo eficiência e consistência.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Disco Ralador
Espessura de Corte	1,5 mm
Modelo	27588
Compatibilidade	Modelos R 201 a R402 e CL 20

Aplicações Profissionais

Este disco ralador de 1,5mm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem precisão na preparação de alimentos. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, hamburgarias e snack-bares para ralar queijos finos, cenouras, couves e outros vegetais para saladas ou guarnições. Também se adapta a cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como a serviços de catering e hotéis, onde a consistência e a rapidez são cruciais na produção de grandes volumes.

Disco Ralador 1,5mm — Principais Vantagens

- Corte Uniforme e Preciso:** Garante um ralar consistente de 1,5mm, essencial para a apresentação e textura dos pratos.
- Otimização do Tempo:** Acelera significativamente o processo de preparação de ingredientes, aumentando a produtividade da cozinha.
- Versatilidade:** Adequado para uma variedade de alimentos, desde queijos duros a vegetais como cenouras, beterrabas e couves.
- Durabilidade:** Fabricado com materiais resistentes, assegura uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.

- **Fácil Limpeza:** A sua conceção permite uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo as normas de higiene.

Este disco é compatível com o meu cortador de legumes?

Este disco ralador de 1,5mm é compatível com os modelos R 201, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V. e CL 20. Verifique o modelo do seu equipamento para garantir a compatibilidade.

De que material é feito este disco ralador?

Os discos raladores são fabricados com lâminas de aço inoxidável de alta qualidade e um corpo robusto, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o uso profissional.

Como devo limpar e manter o disco?

Para uma limpeza eficaz, o disco deve ser lavado imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque para evitar a acumulação de resíduos e prolongar a vida útil do acessório.

Que tipo de alimentos posso ralar com este disco de 1,5mm?

Este disco de 1,5mm é ideal para ralar finamente uma vasta gama de alimentos, incluindo queijos duros (como parmesão), cenouras, beterrabas, couves, aipo e outros vegetais para saladas, guarnições ou bases de molhos.

Quando devo considerar substituir o disco ralador?

Deve considerar a substituição do disco ralador quando notar que as lâminas estão gastas, danificadas ou quando a qualidade do corte começar a diminuir, resultando em ralar menos eficiente ou em pedaços irregulares. A substituição garante a segurança e a qualidade da preparação.