

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

Disco Ralador 2mm para Cortadores de Legumes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00261	Modelo:	27577
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075029874

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27577
EAN	3665075029874
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 2mm para cortadores de legumes profissionais, ideal para ralar cenouras, queijos e outros ingredientes com precisão e eficiência.

Descricao Completa

Este disco ralador de 2mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, permitindo a preparação eficiente de vegetais e outros ingredientes com uma textura fina e uniforme para diversas aplicações culinárias.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Ralador
Espessura de Corte	2 mm
Compatibilidade	Modelos R 201, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20

Aplicações Profissionais

Este disco é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção e snack-bares que necessitam de ralar cenouras, queijos, couves ou outros produtos em grandes volumes. A sua precisão de 2mm é perfeita para saladas, recheios e guarnições que exigem uma textura fina e consistente.

Disco Ralador 2mm — Principais Vantagens

- Precisão de corte de 2mm para resultados uniformes.
- Construção robusta para durabilidade em ambientes de cozinha profissional.
- Fácil de instalar e remover para uma troca rápida de funções.
- Versatilidade na preparação de uma variedade de ingredientes.
- Otimiza o tempo de preparação em cozinhas com alto volume de trabalho.

Qual a espessura de ralagem deste disco?

Este disco ralador foi concebido para produzir uma ralagem com 2mm de espessura, ideal para texturas finas e uniformes.

?

Para que modelos de equipamento é compatível este disco?

Este disco é compatível com os modelos de cortadores de legumes R 201, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V. e CL 20.

Que tipo de alimentos posso ralar com este disco?

Pode ralar uma vasta gama de alimentos, incluindo cenouras, queijos, couves, batatas e outros vegetais, para diversas preparações culinárias.

Como se realiza a manutenção e limpeza do disco?

A limpeza do disco é simples. Recomenda-se a lavagem imediata após cada utilização com água e detergente neutro, e secagem completa para prolongar a sua vida útil.

Este disco é resistente para uso profissional diário?

Sim, este disco é fabricado com materiais de alta qualidade, concebido para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.