

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco Ralador 2mm para Cortador Profissional CL 40

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00262	Modelo:	27149
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075029379

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27149
EAN	3665075029379
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 2mm para cortadores profissionais, ideal para cenoura e outros vegetais. Garante corte uniforme e eficiente em cozinhas de produção.

Descricao Completa

Este disco ralador de 2mm é um acessório essencial para o cortador profissional CL 40, permitindo ralar vegetais e outros ingredientes com precisão e consistência. Fabricado para durabilidade e desempenho em ambientes de alta exigência, garante uma preparação eficiente na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Disco Ralador
Espessura de Corte	2 mm
Modelo do Disco	27149
Compatibilidade	Cortador CL 40

Aplicações Profissionais

Este disco ralador de 2mm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de ralar vegetais de forma rápida e uniforme. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa para cenouras raladas, em cantinas escolares e empresariais para grandes volumes de preparação, em hamburgarias e snack-bares para guarnições, e em pastelarias com confecção para ingredientes de recheios ou decorações. Também é indispensável em serviços de catering e eventos, onde a eficiência na preparação é crucial.

Disco Ralador 2mm — Principais Vantagens

- Eficiência no Corte:** Rala rapidamente grandes volumes de vegetais, otimizando o tempo de preparação na sua cozinha.
- Consistência Uniforme:** Garante um ralar homogêneo de 2mm, essencial para a apresentação e textura dos pratos.
- Durabilidade Profissional:** Construído com materiais robustos para resistir ao uso intensivo e contínuo em ambientes profissionais.
- Fácil Instalação e Limpeza:** Permite uma troca rápida e uma higienização simples, contribuindo para a eficiência operacional.

- **Versatilidade:** Adequado para ralar uma variedade de vegetais como cenoura, couve, pepino e até queijo, ampliando as possibilidades da sua ementa.

Qual a espessura de corte deste disco ralador?

Este disco ralador foi concebido para produzir um corte uniforme com uma espessura de 2 mm, ideal para preparações que exigem consistência fina.

Com que modelo de cortador profissional é este disco compatível?

Este disco ralador é especificamente compatível com o cortador profissional modelo CL 40, garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.

Que tipo de alimentos posso ralar com este disco?

Este disco é versátil e pode ser utilizado para ralar uma variedade de vegetais, como cenoura, couve, pepino, e também queijos duros, proporcionando resultados consistentes.

Como se instala e limpa o disco ralador?

A instalação do disco é simples e intuitiva, encaixando-se facilmente no cortador CL 40. Para a limpeza, o disco pode ser removido e lavado manualmente ou em máquina de lavar louça, seguindo as instruções do fabricante do cortador.

Este disco é resistente para uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, este disco é fabricado com materiais de alta qualidade, projetados para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e fiabilidade.