

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

Disco Ralador 3mm para Cortadores Profissionais de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00263	Modelo:	27511
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075029836

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27511
EAN	3665075029836
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 3mm para cortadores de vegetais profissionais, ideal para ralar queijos, legumes e outros ingredientes com precisão e rapidez em cozinhas de produção.

Descricao Completa

Este disco ralador de 3mm é um acessório essencial para cortadores de vegetais profissionais, concebido para ralar uma vasta gama de ingredientes com precisão e eficiência em cozinhas de alta produção.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Ralador
Espessura de Corte	3 mm
Compatibilidade	Modelos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20
Referência do Modelo	27511

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), e estabelecimentos de catering que necessitam de ralar ingredientes rapidamente e em grandes volumes. Adequado para hamburgarias e snack-bares que preparam os seus próprios vegetais frescos.

Disco Ralador 3mm — Principais Vantagens

Este disco oferece um ralar uniforme e preciso de 3mm, ideal para uma apresentação consistente dos pratos. A sua construção robusta garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo. A compatibilidade com uma gama alargada de equipamentos permite flexibilidade e otimização do investimento.

Para que tipo de alimentos é este disco ralador de 3mm mais adequado?

Este disco é ideal para ralar uma vasta gama de alimentos, incluindo queijos duros e semi-duros, cenouras, couves, batatas, e outros legumes para saladas, guarnições ou bases de pratos.

Como se instala este disco num cortador de vegetais profissional?

A instalação é simples. Basta encaixar o disco no eixo do cortador, seguindo as instruções específicas do manual do seu equipamento. Certifique-se de que está bem fixo antes de iniciar a operação.

Este disco é compatível com todos os modelos de cortadores de vegetais?

Não, este disco é especificamente concebido para ser compatível com os modelos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V. e CL 20. Verifique sempre a compatibilidade antes da compra.

Qual a melhor forma de limpar e manter este disco?

Para prolongar a vida útil do disco, lave-o imediatamente após o uso com água morna e detergente neutro. Utilize uma escova para remover resíduos e enxague bem. Seque completamente antes de guardar para evitar oxidação.

Este disco ralador de 3mm pode ser afiado?

Discos raladores geralmente não são afiados da mesma forma que lâminas de corte. A sua eficácia depende da integridade dos dentes. Em caso de desgaste significativo, a substituição do disco é recomendada para manter a qualidade do ralar.