

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 6mm para Cortadores de Legumes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00265	Modelo:	27046
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075028600

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27046
EAN	3665075028600
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 6mm para cortadores de legumes profissionais, ideal para ralar legumes e queijos com precisão e eficiência em cozinhas de produção.

Descricao Completa

Este disco ralador de 6mm é um acessório robusto e preciso, concebido para otimizar a preparação de legumes e outros ingredientes em ambientes de cozinha profissional, garantindo resultados uniformes.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Disco	Ralador
Espessura de Corte	6 mm
Compatibilidade	Modelos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20 e CL 40

Aplicações Profissionais

Essencial para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering que necessitam de ralar grandes volumes de cenouras, queijos, couves ou outros vegetais com consistência.

Disco Ralador 6mm — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte:** Produz um ralar uniforme de 6mm, crucial para a padronização das suas receitas e apresentações.
- **Eficiência Operacional:** Acelera significativamente o processo de preparação, libertando tempo para outras tarefas na cozinha.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de ingredientes, desde legumes firmes a queijos, ampliando as possibilidades da sua ementa.
- **Durabilidade:** Fabricado para resistir ao uso intensivo diário, garantindo uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.

Este disco é compatível com o meu cortador de legumes?

Este disco ralador de 6mm é compatível com os modelos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20 e CL 40. Verifique o modelo do seu equipamento.

Que tipo de ingredientes posso ralar com este disco?

Este disco é ideal para ralar uma variedade de ingredientes, incluindo cenouras, couves, queijos duros, batatas e outros vegetais, proporcionando um corte uniforme de 6mm.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste disco?

A limpeza do disco é simples e deve ser feita após cada utilização com água e detergente neutro. Certifique-se de que o disco está completamente seco antes de o guardar para preservar a sua durabilidade.

Qual a vantagem de usar um disco de 6mm?

Um disco de 6mm oferece um ralar de espessura média, versátil para diversas aplicações como saladas, recheios, ou bases para pratos cozinhados, garantindo consistência e textura adequadas.

Preciso de alguma ferramenta especial para instalar o disco?

Não, a instalação e remoção deste disco são geralmente intuitivas e não requerem ferramentas especiais, permitindo uma troca rápida e segura no seu cortador de legumes.