

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

Disco Ralador 9mm para Cortadores de Vegetais Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00266	Modelo:	27632
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075029928

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27632
EAN	3665075029928
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 9mm para cortadores de vegetais profissionais. Ideal para ralar queijos, vegetais e outros ingredientes com precisão e rapidez em cozinhas de produção.

Descricao Completa

Este disco ralador de 9mm é um acessório robusto e essencial para cortadores de vegetais profissionais, concebido para ralar ingredientes de forma eficiente e uniforme em cozinhas de alta produção.

disco ralador 9mm — Características Técnicas

Tipo de Disco	Ralador
Espessura de Corte	9 mm
Compatibilidade	Modelos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20, CL 40

Aplicações Profissionais

Ideal para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, e serviços de catering que necessitam de ralar grandes volumes de queijo, vegetais como cenouras ou couves, e outros ingredientes para saladas, gratinados ou bases de pratos.

Disco Ralador 9mm — Principais Vantagens

- Eficiência na preparação de grandes volumes de ingredientes.
- Corte uniforme para resultados consistentes em todas as preparações.
- Construção durável para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Ampla compatibilidade com diversos modelos de cortadores de vegetais.

Que tipo de alimentos posso ralar com este disco?

Este disco de 9mm é versátil, permitindo ralar uma vasta gama de alimentos como queijos duros e semi-duros, vegetais (cenouras, couves, batatas), frutas (maçãs), e outros ingredientes que exijam um ralado de espessura média.

Este disco é compatível com o meu modelo de cortador?

Sim, este disco 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 sempre a compatibilidade com o manual do seu equipamento.

Como devo limpar e manter o disco para prolongar a sua vida útil?

Após cada utilização, o disco deve ser lavado com água morna e detergente neutro, enxaguado abundantemente e seco de imediato para evitar a corrosão. Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional.

Qual a espessura do ralado que este disco produz?

Este disco é especificamente concebido para produzir um ralado com 9mm de espessura, ideal para preparações que requerem uma textura consistente e um volume significativo de ingrediente ralado.

É fácil substituir o disco no equipamento?

Sim, a substituição do disco é um processo simples e rápido na maioria dos modelos compatíveis. Recomenda-se sempre consultar o manual de instruções do seu cortador para um procedimento seguro e correto.