

# 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 de Parmesão para Cortadores e Processadores Profissionais

### Informacoes do Produto

|        |             |         |               |
|--------|-------------|---------|---------------|
| SKU:   | RC10,00267  | Modelo: | 27764         |
| Marca: | Robot Coupe | EAN:    | 3665075029966 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Robot Coupe   |
| Modelo   | 27764         |
| EAN      | 3665075029966 |
| Tipo     | Ralador       |
| Material | Inox          |

## Descricao Resumida

Disco ralador de parmesão em aço inoxidável para cortadores e processadores profissionais. Ideal para ralar queijos duros com eficiência e precisão em cozinhas de produção.

## Descricao Completa

Este disco ralador de parmesão é um componente robusto, projetado para ralar queijos duros com precisão em cortadores e processadores de alimentos profissionais.

### Características Técnicas

|                 |                                                                                       |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo de Disco   | Ralador                                                                               |
| Função          | Ralar queijo parmesão e outros queijos duros                                          |
| Material        | Aço inoxidável                                                                        |
| 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

Este disco ralador é uma ferramenta essencial para pizzarias, restaurantes de cozinha italiana e tradicional portuguesa, onde o queijo parmesão é um ingrediente comum. É igualmente útil em cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering que necessitam de ralar queijos duros de forma eficiente para grandes volumes de produção. Adequado também para snack-bares e roulotes que oferecem pratos com queijo ralado.

### Disco Ralador de Parmesão — Principais Vantagens

- Rala queijos duros de forma rápida e eficiente, otimizando o tempo de preparação.
- Fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.
- Proporciona um ralar uniforme, essencial para a qualidade e apresentação dos pratos.
- Fácil de instalar e remover, simplificando a limpeza e manutenção do equipamento.
- Compatibilidade assegurada com uma vasta gama de modelos de cortadores e processadores.

### **Que tipo de queijos posso ralar com este disco?**

Este disco é especificamente concebido para ralar queijos duros, como parmesão, grana padano ou pecorino, garantindo um resultado fino e uniforme.

### **Este disco é compatível com o meu equipamento?**

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 a lista de compatibilidade para confirmar se o seu modelo está incluído.

### **Como devo limpar e manter este disco?**

Para garantir a higiene e durabilidade, o disco deve ser lavado após cada utilização com água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque completamente antes de guardar.

### **Qual a durabilidade esperada de um disco ralador profissional?**

A durabilidade de um disco ralador em aço inoxidável é elevada, especialmente com uso e manutenção adequados. A sua vida útil pode variar consoante a frequência de utilização e o tipo de alimentos processados.

### **Posso usar este disco para ralar outros alimentos?**

Embora otimizado para queijos duros, este disco pode ser eficaz para ralar outros alimentos de textura firme, como pão seco para pão ralado, dependendo do resultado desejado.