

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 0,7 mm para Cortadores de Legumes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00269	Modelo:	27078
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075028822

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27078
EAN	3665075028822
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 0,7 mm para cortadores de legumes profissionais, ideal para ralar finamente rabanetes e outros vegetais. Compatível com modelos R 201, R 301, R 402, CL 20 e CL 40.

Descricao Completa

Este disco ralador de 0,7 mm é um acessório indispensável para cortadores de legumes profissionais, concebido para ralar finamente rabanetes e outros vegetais. Garante uma preparação precisa e consistente, otimizando o trabalho em qualquer área de preparação.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Disco Ralador
Espessura de Corte	0,7 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

Este disco é ideal para restaurantes de cozinha de autor, onde a apresentação e a textura dos ingredientes são cruciais. É também uma ferramenta valiosa em cantinas escolares e empresariais que servem saladas frescas, ou em pastelarias com confeitaria que necessitam de ralar ingredientes finamente. Hamburgarias e snack-bars podem utilizá-lo para preparar vegetais frescos para as suas ementas, garantindo uniformidade e qualidade.

Disco Ralador — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte Superior:** A espessura de 0,7 mm permite obter resultados extremamente finos e uniformes, essenciais para guarnições e preparações delicadas.
- **Otimização da Preparação:** Reduz significativamente o tempo de trabalho manual, aumentando a eficiência na área de preparação.
- **Versatilidade de Uso:** Embora ideal para rabanetes, pode ser utilizado para ralar outros vegetais e ingredientes, ampliando as possibilidades culinárias.
- **Consistência Garantida:** Assegura que cada porção ralada tenha a mesma espessura, contribuindo para a qualidade e padronização dos pratos.
- **Durabilidade Profissional:** Construído para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil.

Qual a espessura de corte deste disco?

Este disco ralador oferece uma espessura de corte de 0,7 mm, ideal para preparações que exigem grande finura e precisão.

Para que tipo de alimentos é este disco mais adequado?

É ideal para ralar finamente rabanetes, cenouras, queijos duros e outros vegetais, perfeito para guarnições delicadas ou para integrar em saladas e pratos que requerem uma textura fina.

Este disco é compatível com todos os cortadores de legumes profissionais?

Não, este disco foi concebido para ser compatível com modelos específicos de cortadores de legumes, incluindo R 201 XL, R 301, R 402, CL 20 e CL 40.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste disco?

Para garantir a durabilidade e o desempenho do disco, recomenda-se a lavagem imediata após o uso com água e detergente neutro, seguida de secagem completa para evitar a corrosão e preservar o fio de corte.

A que se deve a precisão do corte de 0,7 mm?

A espessura de 0,7 mm é o resultado de um design técnico otimizado, que permite obter texturas muito finas e uniformes, cruciais para a apresentação e a qualidade sensorial de pratos em cozinhas profissionais.