

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



Hotelequip.pt

Disco Ralador 1mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0027	Modelo:	27079
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075028839

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27079
EAN	3665075028839
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 1mm para cortadores de vegetais profissionais, ideal para ralar rabanetes e outros vegetais com precisão. Compatível com modelos R 201 a CL 40.

Descricao Completa

Este disco ralador de 1mm foi concebido para ralar rabanetes e outros vegetais com precisão uniforme, garantindo resultados consistentes em cozinhas profissionais. É um acessório essencial para otimizar a preparação de saladas e guarnições.

Características Técnicas

Função	Ralador de 1mm
Tipo de Corte	Ralar (rabano)
Compatibilidade	Modelos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20, CL 40
Modelo do Disco	27079

Aplicações Profissionais

Este disco ralador de 1mm é ideal para estabelecimentos que necessitam de ralar rabanetes e outros vegetais finamente para guarnições e saladas. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, cantinas e hotéis que valorizam a apresentação e a frescura dos seus pratos. A sua precisão é fundamental para a preparação de ingredientes para sandes gourmet, saladas frescas e decorações culinárias.

Disco Ralador 1mm — Principais Vantagens

- Corte uniforme e preciso de 1mm para rabanetes e vegetais.
- Otimiza o tempo de preparação em cozinhas com alto volume.
- Construção robusta para durabilidade e uso intensivo.
- Fácil de instalar e remover para limpeza e troca.
- Contribui para a consistência na qualidade e apresentação dos pratos.

Este disco é compatível com o meu cortador de vegetais?

Este disco ralador de 1mm é especificamente 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 para garantir a compatibilidade.

De que material é feito o disco e qual a sua durabilidade?

Os discos para cortadores profissionais são fabricados com materiais de alta qualidade, como aço inoxidável, garantindo resistência ao desgaste e durabilidade para uso contínuo em ambientes de cozinha exigentes.

Como devo limpar e manter este disco?

Para prolongar a vida útil do disco, recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro. Evite produtos abrasivos e certifique-se de que está completamente seco antes de guardar.

Posso usar este disco para ralar outros vegetais além de rabanetes?

Sim, embora otimizado para rabanetes, este disco de 1mm pode ser utilizado para ralar finamente outros vegetais com textura e dureza semelhantes, como cenouras ou pepinos, dependendo da aplicação desejada.

Quando devo considerar a substituição do disco?

A substituição do disco deve ser considerada quando notar uma diminuição na qualidade do corte, como rasgar em vez de ralar, ou quando as lâminas apresentarem sinais visíveis de desgaste ou danos. Um disco afiado garante a eficiência e a segurança.