

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 1.3mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00271	Modelo:	27130
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075029249

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27130
EAN	3665075029249
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 1.3mm para cortadores profissionais, ideal para ralar finamente vegetais e queijos. Compatível com modelos R 201 a R 402, CL 20 e CL 40.

Descricao Completa

Este disco ralador de 1.3mm foi concebido para ralar finamente uma variedade de vegetais, garantindo uniformidade e eficiência na preparação de ingredientes em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Ralador
Espessura de Corte	1.3 mm
Modelo do Disco	27130
Compatibilidade	Cortadores modelos R 201, 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

Este disco ralador de 1.3mm é uma ferramenta essencial para a área de preparação em diversos estabelecimentos, garantindo um ralado fino e uniforme. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hamburgarias e pizzarias.
- Cozinhas de hotéis, serviços de catering e eventos.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares.
- Snack-bares, tascas e roulotes que necessitem de preparação rápida de vegetais.
- Pastelarias com confeitaria que utilizem vegetais ralados em certas receitas.

Disco Ralador — Principais Vantagens

- **Precisão Consistente:** Rala ingredientes com espessura uniforme de 1.3mm, ideal para apresentações e texturas específicas.
- **Eficiência Operacional:** Acelera o processo de preparação de grandes volumes de vegetais, otimizando o tempo da equipa.
- **Versatilidade:** Adequado para ralar diversos tipos de legumes e frutas, como rabanetes, cenouras, queijos duros, entre outros.

- **Durabilidade:** Fabricado para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Fácil Manutenção:** Simples de instalar, remover e limpar, contribuindo para a higiene e longevidade do equipamento.

Que tipo de alimentos posso ralar com este disco de 1.3mm?

Este disco é ideal para ralar finamente vegetais como rabanetes, cenouras, couves, e também queijos duros, garantindo uma textura uniforme para saladas, guarnições ou preparações específicas.

Este disco é compatível com o meu cortador de legumes?

Este disco é compatível com os modelos de cortadores R 201, 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 confirmar a compatibilidade.

Como posso garantir a longevidade do disco?

Para prolongar a vida útil do disco, é fundamental limpá-lo após cada utilização, removendo todos os resíduos alimentares. Evite o contacto com objetos metálicos que possam danificar as lâminas.

Qual a vantagem de usar um disco de 1.3mm em vez de outra espessura?

A espessura de 1.3mm é ideal para obter um ralado muito fino, perfeito para preparações que exigem delicadeza na textura, como saladas gourmet, decorações ou bases para molhos e purés.

É fácil substituir o disco no equipamento?

Sim, a substituição do disco é um processo simples e rápido, concebido para ser realizado sem ferramentas especiais, permitindo uma troca eficiente entre diferentes tipos de corte.