

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 1.5mm para Cortadores de Legumes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00272	Modelo:	28056W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240378

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28056W
EAN	3665075240378
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 1.5mm para cortadores de legumes e processadores de alimentos, ideal para ralar queijo, cenoura e outros vegetais com precisão.

Descricao Completa

Este disco ralador de 1.5mm é um acessório essencial para cortadores de legumes e processadores de alimentos, garantindo uma ralagem fina e uniforme para uma vasta gama de ingredientes em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo	28056
Espessura de Ralagem	1.5 mm
Compatibilidade	R 502, R 502 V.V., R 652, R652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, CL 50 Gourmet

Aplicações Profissionais

Este disco ralador de 1.5mm é indispensável em diversas cozinhas profissionais que exigem precisão na preparação de ingredientes. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, hamburgarias, cantinas escolares e empresariais, e pastelarias com confeitaria. Permite ralar queijos, cenouras, couves, e outros vegetais para saladas, recheios ou guarnições, otimizando o tempo de preparação e garantindo consistência.

Disco Ralador — Principais Vantagens

- **Precisão Consistente:** Garante uma ralagem uniforme de 1.5mm, essencial para a padronização das suas preparações.
- **Versatilidade de Ingredientes:** Adequado para ralar uma ampla variedade de produtos, desde queijos duros a vegetais frescos.
- **Otimização da Produção:** Acelera significativamente o processo de preparação em grandes volumes, aumentando a eficiência da sua cozinha.
- **Durabilidade:** Fabricado para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil.

- **Fácil Manutenção:** Design que facilita a limpeza e a substituição, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.

Que tipo de ingredientes posso ralar com este disco de 1.5mm?

Este disco é ideal para ralar finamente uma vasta gama de ingredientes, como queijos duros (ex: parmesão), cenouras, couves, aipo, batatas e outros vegetais para saladas, guarnições ou bases de pratos.

Este disco é compatível com o meu cortador de legumes CL 50?

Sim, este disco modelo 28056 é totalmente compatível com os modelos CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60 e CL 50 Gourmet, além dos modelos R 502 e R 652.

Qual a vantagem de usar um disco ralador de 1.5mm em vez de um corte manual?

A utilização deste disco garante uma espessura de ralagem uniforme e consistente, essencial para a apresentação e textura dos pratos, além de otimizar o tempo de preparação em grandes volumes, reduzindo a mão de obra.

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

Recomenda-se lavar o disco imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro. Enxaguar bem e secar completamente antes de guardar. Evite produtos abrasivos para preservar o fio de corte.

Posso usar este disco para ralar produtos mais moles, como tomate ou cebola?

Embora seja possível, para produtos muito moles ou com alto teor de água, como tomate, o resultado pode não ser ideal, tendendo a esmagar em vez de ralar. É mais eficaz para ingredientes com maior firmeza.