

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 2mm para Cortadores de Vegetais Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00273	Modelo:	28057W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240385

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28057W
EAN	3665075240385
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 2mm para cortadores de vegetais profissionais, ideal para preparar cenoura ralada e outros vegetais com uniformidade e rapidez.

Descricao Completa

Este disco ralador de 2mm é um acessório essencial para cortadores de vegetais profissionais, concebido para ralar ingredientes com precisão e uniformidade em cozinhas de alta produção.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Espessura de Ralagem	2 mm
Compatibilidade	Modelos 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

Ideal para a preparação de grandes volumes de vegetais ralados em cozinhas profissionais. Perfeito para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering que necessitam de cenoura ralada, queijo ou outros ingredientes com uma espessura consistente de 2mm.

Disco Ralador 2mm — Principais Vantagens

- **Uniformidade de Corte:** Garante uma ralagem consistente de 2mm, essencial para a apresentação e textura dos pratos.
- **Eficiência na Preparação:** Acelera o processo de preparação de vegetais, otimizando o tempo da equipa na cozinha.
- **Durabilidade:** Fabricado para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil.
- **Versatilidade:** Adequado para ralar uma variedade de ingredientes, desde vegetais a queijos, com o mesmo nível de precisão.

Este disco é compatível com o meu cortador de vegetais?

Este disco é compatível com os modelos R 502, R 502 V.V., R 652, R652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60 e CL 50 Gourmet. Verifique a lista de compatibilidade para confirmar se o seu equipamento está incluído.

Qual a espessura de ralagem deste disco?

Este disco foi concebido para ralar ingredientes com uma espessura uniforme de 2mm, ideal para preparações que exigem um corte fino e consistente.

Que tipo de alimentos posso ralar com este disco?

Este disco é adequado para ralar uma vasta gama de alimentos, incluindo cenouras, couves, queijos duros, batatas e outros vegetais, proporcionando sempre um resultado de 2mm.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste disco?

Para garantir a higiene e prolongar a vida útil do disco, recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro. Enxaguar bem e secar completamente antes de guardar.

É fácil substituir o disco no equipamento?

Sim, a substituição do disco é um processo simples e rápido, concebido para ser efetuado sem ferramentas especiais, permitindo uma troca eficiente conforme as necessidades da sua produção.