

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco Ralador 3mm para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00274	Modelo:	28058W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240392

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28058W
EAN	3665075240392
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 3mm para cortadores de legumes profissionais, ideal para ralar uniformemente legumes e queijos em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este disco ralador de 3mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, garantindo um ralar uniforme e eficiente de diversos ingredientes em cozinhas de alta produção.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo	28058
Tipo de Disco	Ralador
Espessura de Corte	3 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 3mm é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de ralar legumes e queijos com precisão e rapidez. É uma ferramenta indispensável em:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Pizzarias e hamburgarias para ralar queijo e vegetais
- Catering e eventos com grande volume de preparação
- Snack-bares e pastelarias com confecção própria

Disco Ralador 3mm — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte:** Garante um ralar uniforme de 3mm, essencial para a consistência das suas preparações.
- **Eficiência Operacional:** Acelera o processo de preparação de ingredientes, otimizando o tempo da sua equipa.

- **Durabilidade:** Fabricado com materiais resistentes, assegura uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de produtos, desde legumes a queijos, ampliando as capacidades do seu equipamento.
- **Fácil Manutenção:** Desenho que facilita a limpeza e a substituição, contribuindo para a higiene da sua cozinha.

Qual a espessura de ralar que este disco proporciona?

Este disco foi concebido para ralar ingredientes com uma espessura precisa de 3 mm, garantindo uniformidade nas suas preparações culinárias.

Com que modelos de cortadores de legumes é este disco compatível?

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, assegurando um encaixe perfeito e desempenho otimizado.

Para que tipo de alimentos este disco ralador é mais adequado?

É ideal para ralar uma vasta gama de ingredientes, incluindo legumes como cenouras e couves, bem como queijos duros e semiduros, para saladas, gratinados e outras preparações.

Como se realiza a manutenção e limpeza deste disco?

A limpeza do disco é simples e rápida. Recomenda-se a lavagem imediata após o uso com água e detergente neutro, seguida de secagem completa para manter a sua eficácia e higiene.

Este disco oferece durabilidade para um uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este disco é fabricado com materiais de alta qualidade, projetados para suportar o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais, garantindo uma excelente durabilidade e desempenho consistente.