

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 4mm para Cortadores de Vegetais Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00275	Modelo:	28073W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240439

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28073W
EAN	3665075240439
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 4mm para cortadores de vegetais profissionais. Ideal para ralar legumes e queijos com precisão, otimizando a preparação na sua cozinha.

Descricao Completa

Este disco ralador de 4mm é um acessório essencial para cortadores de vegetais profissionais, permitindo ralar legumes e queijos de forma eficiente e uniforme para diversas preparações na área de preparação.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Disco	Ralador
Espessura de Corte	4 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

Este disco ralador de 4mm é indispensável em cozinhas profissionais que procuram otimizar a preparação de alimentos. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna, para ralar legumes como cenouras ou couves.
- Pizzarias e snack-bares, para ralar queijos de forma rápida e uniforme.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, para o processamento de grandes volumes de vegetais.
- Catering e empresas de eventos, para garantir a consistência nas preparações de saladas e guarnições.
- Roulotes e food trucks, onde a eficiência e a rapidez são cruciais.

Disco Ralador 4mm — Principais Vantagens

- Corte uniforme e consistente de 4mm, essencial para a padronização das preparações.
- Acelera significativamente o processo de preparação de grandes volumes de alimentos.
- Ideal para ralar uma vasta gama de produtos, desde vegetais a queijos.
- Contribui para a consistência na textura e apresentação dos pratos.

- Fácil de encaixar e remover, facilitando a troca e a limpeza.

Este disco é compatível com outros modelos de cortadores de vegetais?

Este disco é especificamente concebido para 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. Não garantimos compatibilidade com outros equipamentos.

Como devo limpar este disco ralador?

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque para prolongar a vida útil do disco. Pode ser lavado em máquina de lavar louça profissional.

Para que tipo de alimentos é este disco ralador de 4mm mais adequado?

É ideal para ralar uma variedade de alimentos, como cenouras, couves, queijos duros, batatas e outros vegetais, resultando em tiras uniformes de 4mm.

A instalação do disco no equipamento é complicada?

Não, a instalação é simples e rápida. O disco encaixa-se facilmente nos modelos compatíveis, permitindo uma troca eficiente para diferentes tipos de corte e otimizando o tempo de preparação.

Qual a importância da espessura de 4mm para o ralar?

A espessura de 4mm é versátil para muitas preparações, oferecendo um ralar médio que é excelente para saladas, guarnições ou para incorporar em pratos cozinhados, garantindo textura e apresentação consistentes.