

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 5mm para Cortadores Profissionais de Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00276	Modelo:	28059W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239908

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28059W
EAN	3665075239908
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 5mm para cortadores profissionais, ideal para ralar queijos e vegetais com precisão. Garante eficiência na preparação de ingredientes em cozinhas de produção.

Descricao Completa

Este disco ralador de 5mm é um acessório essencial para otimizar a preparação de ingredientes em cortadores profissionais, garantindo um ralar uniforme e eficiente para diversas aplicações culinárias em cozinhas de produção.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Espessura de Corte	5 mm
Referência do Disco	28059
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 5mm é ideal para estabelecimentos que necessitam de ralar ingredientes em grandes volumes, como pizzarias para queijo mozzarella, restaurantes de cozinha tradicional para vegetais em saladas ou gratinados, cantinas escolares e empresariais, e pastelarias com confeitão que utilizem queijos ou outros produtos ralados. É uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a sua área de preparação.

Disco Ralador — Principais Vantagens

- **Ralar Uniforme:** Garante um corte consistente de 5mm, essencial para a qualidade e apresentação dos pratos.
- **Eficiência Operacional:** Permite processar grandes quantidades de alimentos rapidamente, aumentando a produtividade da cozinha.
- **Durabilidade:** Fabricado para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de ingredientes, desde queijos a vegetais, ampliando as possibilidades da sua ementa.

- **Fácil Manutenção:** Concebido para uma limpeza e substituição simples, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.

Qual a espessura de ralar que este disco oferece?

Este disco foi projetado para ralar ingredientes com uma espessura uniforme de 5 mm, ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

Com que modelos de cortadores é este disco compatível?

Este disco é compatível com os modelos de cortadores 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.

Que tipo de alimentos posso ralar com este disco?

É ideal para ralar uma vasta gama de alimentos, incluindo queijos (como mozzarella para pizzas), cenouras, couves, batatas e outros vegetais para saladas, gratinados ou guarnições.

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

Recomenda-se lavar o disco imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque completamente antes de guardar para evitar a corrosão e manter o fio de corte.

É fácil substituir o disco no equipamento?

Sim, a substituição do disco nos modelos compatíveis é um processo simples e rápido, permitindo alternar entre diferentes tipos de corte com facilidade e segurança.