

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 9mm para Cortadores de Vegetais Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00278	Modelo:	28060W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240415

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28060W
EAN	3665075240415
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 9mm para cortadores de vegetais profissionais, garantindo ralação precisa e eficiente para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este disco ralador de 9mm é um acessório fundamental para cortadores de vegetais profissionais, concebido para ralar ingredientes com precisão e eficiência em ambientes de cozinha de alta produção.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Ralador
Espessura de Ralação	9 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
Modelo Interno	28060

Aplicações Profissionais

Este disco ralador de 9mm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem rapidez e uniformidade na preparação de alimentos. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, e empresas de catering que necessitam de ralar grandes volumes de vegetais, queijos ou outros ingredientes para saladas, gratinados ou guarnições.

Disco Ralador — Principais Vantagens

- Precisão Consistente:** Garante uma ralação uniforme de 9mm, essencial para a padronização das suas preparações.
- Eficiência Operacional:** Otimiza o tempo de preparação, permitindo processar grandes quantidades de ingredientes rapidamente.
- Versatilidade:** Adequado para ralar uma variedade de alimentos, desde vegetais como cenouras e couves, a queijos duros.
- Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Higiene:** Superfície de fácil limpeza, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene alimentar.

Quais modelos de cortadores são compatíveis com este disco?

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.

Qual a espessura de ralação que este disco proporciona?

Este disco foi concebido para ralar ingredientes com uma espessura uniforme de 9 mm, ideal para diversas preparações culinárias.

Este disco é fácil de limpar e manter?

Sim, o design do disco permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais. Recomenda-se a limpeza após cada utilização.

Para que tipo de preparações culinárias é ideal este disco de 9mm?

É ideal para ralar vegetais como cenouras, couves, ou batatas para saladas, sopas e guarnições. Também é excelente para queijos duros, proporcionando uma textura adequada para gratinados ou coberturas.

Como posso garantir a durabilidade e o desempenho do disco?

Para maximizar a vida útil do disco, utilize-o apenas com os modelos de cortadores compatíveis e para os alimentos recomendados. Realize a limpeza regularmente e armazene-o em local seguro para evitar danos.