

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



Hotelequip.pt

Disco Ralador Parmesão para Cortadores e Processadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00279	Modelo:	28061W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240422

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28061W
EAN	3665075240422
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de parmesão para uso em cortadores e processadores de alimentos profissionais, garantindo ralar eficazmente queijo e outros ingredientes.

Descricao Completa

Este disco ralador de parmesão é um acessório robusto e essencial para cortadores e processadores de alimentos profissionais, concebido para ralar queijos duros e outros ingredientes com elevada eficiência e consistência.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo	28061
Tipo de Disco	Ralador de Parmesão
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 é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis e pastelarias com confecção que necessitam de ralar grandes quantidades de queijo parmesão ou outros ingredientes duros de forma rápida e uniforme na sua área de preparação.

Disco Ralador Parmesão — Principais Vantagens

- **Eficiência no Ralar:**** Permite ralar queijos duros e outros alimentos com rapidez, otimizando o tempo de preparação.
- **Consistência do Produto:**** Garante um ralar uniforme, essencial para a qualidade e apresentação dos pratos.
- **Durabilidade e Higiene:**** Fabricado com materiais resistentes, fácil de limpar e manter, cumprindo as normas de higiene.
- **Compatibilidade Alargada:**** Desenvolvido para uma vasta gama de modelos de cortadores e processadores profissionais.
- **Otimização da Produção:**** Aumenta a capacidade de produção de queijo ralado, ideal para cozinhas com elevado volume de trabalho.

Para que modelos de equipamento este disco é 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.

Qual o principal uso deste disco?

O disco é especificamente concebido para ralar queijo parmesão e outros queijos duros, garantindo um resultado fino e consistente.

Este disco pode ser utilizado para outros tipos de queijo?

Sim, embora otimizado para parmesão, pode ser usado para ralar outros queijos de consistência dura, como Grana Padano ou Pecorino, sempre com resultados eficazes.

Como se realiza a limpeza e manutenção do disco?

A limpeza deve ser feita após cada utilização, com água morna e detergente neutro. É importante secar bem o disco para evitar a corrosão e garantir a sua longevidade.

A substituição do disco é um processo complexo?

Não, a substituição do disco é geralmente um processo simples e rápido, concebido para ser realizado pelo utilizador sem necessidade de ferramentas especiais na maioria dos modelos compatíveis.