

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

Disco Ralador Batatas Cruas para Processadores Alimentares CL e R

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00281	Modelo:	27219W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240354

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27219W
EAN	3665075240354
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador para batatas cruas, compatível com processadores alimentares profissionais modelos R 502, R 652, CL 50 a CL 60. Garante ralação eficiente e uniforme.

Descricao Completa

Este disco ralador é projetado para ralar batatas cruas de forma eficiente e uniforme, sendo um acessório essencial para processadores alimentares profissionais em ambientes de alta produção.

Características Técnicas

Função	Ralar batatas cruas
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

Ideal para restaurantes, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotelaria que necessitam de ralar grandes volumes de batatas cruas para a confecção de pratos como batatas fritas caseiras, rosti, tortilhas ou outros acompanhamentos que exijam batata ralada fresca.

Disco Ralador Batatas — Principais Vantagens

- Rala batatas cruas de forma rápida e uniforme, otimizando o tempo de preparação.
- Contribui para a padronização das preparações, garantindo consistência nos pratos.
- Construção robusta e durável, adequada para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Fácil de instalar e remover, facilitando a limpeza e a troca de acessórios no equipamento.
- Permite a produção de grandes quantidades de batata ralada com mínimo esforço.