

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 1mm para Cortadores de Legumes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00282	Modelo:	28055W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240361

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28055W
EAN	3665075240361
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Disco ralador de 1mm para cortadores de legumes profissionais, ideal para ralar rábano e outros vegetais com precisão. Garante uniformidade e eficiência na preparação.

Descricao Completa

Este disco ralador de 1mm é um componente técnico essencial para cortadores de legumes profissionais, projetado para processar rábano e outros vegetais com uma espessura de corte uniforme, garantindo consistência na preparação de ingredientes.

Características Técnicas

Modelo do Disco	28055
Espessura de Corte	1 mm
Tipo de Corte	Ralador
Compatibilidade	Cortadores de legumes 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 1mm é ideal para cozinhas de restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering e estabelecimentos como hamburgarias ou snack-bares que necessitam de ralar vegetais com precisão e consistência. É particularmente útil para a preparação de saladas, guarnições ou ingredientes para pratos específicos que exigem uma textura fina e uniforme.

Disco Ralador 1mm — Principais Vantagens

- Precisão de Corte:** Produz fatias uniformes de 1mm, ideal para apresentações e texturas específicas.
- Eficiência Operacional:** Acelera o processo de ralar grandes volumes de vegetais, otimizando o tempo de produção.
- Durabilidade:** Fabricado para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, assegurando uma longa vida útil.
- Versatilidade:** Adequado para ralar uma variedade de vegetais, não apenas rábano, ampliando as capacidades do equipamento.

- **Manutenção Simples:** Fácil de instalar, remover e limpar, contribuindo para a higiene e eficiência diária.

Para que tipo de alimentos é este disco mais adequado?

Este disco é ideal para ralar rábano, cenouras, queijos duros, batatas e outros vegetais que necessitem de um corte fino e uniforme de 1mm.

É compatível com todos os modelos de cortadores de legumes?

Não, este disco é especificamente compatível com os modelos de cortadores de legumes 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. Verifique sempre a compatibilidade com o seu equipamento.

Como se realiza a limpeza e manutenção do disco?

O disco deve ser removido do equipamento após cada utilização e lavado com água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque completamente antes de guardar para evitar a corrosão e manter a higiene.

Qual a durabilidade esperada deste disco?

A durabilidade do disco depende da frequência de uso, do tipo de alimentos processados e da correta manutenção. Contudo, sendo um acessório profissional, é construído com materiais resistentes para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este disco pode ser usado para ralar outros vegetais além de rábano?

Sim, embora seja otimizado para rábano, este disco de 1mm pode ser utilizado para ralar uma vasta gama de vegetais e até queijos duros, desde que a sua consistência seja adequada para o tipo de corte ralador.