

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Disco Ralador 1,5 mm para Cortador Profissional CL 40

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0026	Modelo:	27148
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075029362

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27148
EAN	3665075029362

Descricao Resumida

Disco ralador de 1,5 mm para o cortador profissional CL 40. Garante ralar legumes e queijos com precisão, otimizando a preparação em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este disco ralador de 1,5 mm é um acessório essencial para o cortador profissional CL 40, permitindo ralar legumes e queijos com precisão e eficiência em cozinhas de alta produção.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Ralador
Espessura de Corte	1,5 mm
Compatibilidade	Cortador CL 40
Referência do Disco	27148

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, e hotéis que necessitam de ralar queijos, cenouras, couves e outros legumes de forma rápida e uniforme na área de preparação.

Disco Ralador 1,5 mm — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte Uniforme:** Garante um ralar consistente de 1,5 mm, ideal para apresentações e texturas desejadas.
- **Otimização do Tempo de Preparação:** Acelera o processo de ralar grandes volumes de ingredientes, aumentando a produtividade da cozinha.
- **Durabilidade e Resistência:** Concebido para suportar o uso intenso em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil.
- **Compatibilidade Perfeita:** Desenvolvido especificamente para o cortador CL 40, garantindo um encaixe seguro e um desempenho otimizado.

Para que modelos de máquina este disco é compatível?

Este disco é especificamente compatível com o cortador profissional CL 40.

?

Qual o material de fabrico do disco?

Os dados fornecidos não especificam o material de fabrico. No entanto, discos profissionais são geralmente construídos para durabilidade e higiene.

Este disco é fácil de limpar?

Discos para cortadores profissionais são tipicamente desenhados para uma limpeza rápida e eficiente, facilitando a manutenção em ambientes de cozinha profissional.

Posso ralar queijos moles com este disco de 1,5 mm?

O disco de 1,5 mm é mais adequado para ralar queijos duros e semiduros, bem como uma variedade de legumes. Para queijos muito moles, pode ser necessário um disco com um tipo de corte diferente.

A instalação deste disco no cortador CL 40 é complexa?

A instalação de discos em cortadores profissionais como o CL 40 é geralmente concebida para ser simples e rápida, permitindo uma troca eficiente de acessórios.