

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco Ralador 3mm para Cortador Profissional CL 40

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00264	Modelo:	27150
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075029386

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27150
EAN	3665075029386

Descricao Resumida

Disco ralador de 3mm para cortadores profissionais, compatível com o modelo CL 40. Ideal para ralar queijos e vegetais com precisão e consistência.

Descricao Completa

Este disco ralador de 3mm é um acessório essencial para cortadores profissionais, concebido para ralar ingredientes com precisão e consistência em ambientes de cozinha de alta produção.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Ralador
Espessura de Corte	3 mm
Compatibilidade	Cortador CL 40

Aplicações Profissionais

Este disco ralador é ideal para cozinhas profissionais que exigem rapidez e uniformidade na preparação de alimentos. É amplamente utilizado em restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering para ralar queijos, vegetais como cenouras ou couves, e outros ingredientes que necessitem de uma textura fina e consistente.

Disco Ralador 3mm — Principais Vantagens

- **Uniformidade de Corte:** Garante um ralar consistente de 3mm, essencial para a padronização das preparações.
- **Eficiência Operacional:** Permite processar grandes volumes de ingredientes em pouco tempo, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- **Durabilidade:** Fabricado para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de produtos, desde queijos a vegetais, ampliando as possibilidades de ementa.
- **Fácil Manutenção:** Concebido para uma limpeza e substituição rápidas, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.

Para que tipo de alimentos é mais adequado este disco ralador de 3mm?

Este disco é ideal para ralar queijos duros e semiduros, cenouras, couves, batatas e outros vegetais que necessitem de uma textura ralada fina e uniforme para saladas, guarnições ou preparações diversas.

Como posso verificar a compatibilidade deste disco com o meu cortador?

Este disco é especificamente compatível com o modelo de cortador profissional CL 40. Recomenda-se sempre verificar o modelo exato do seu equipamento antes da compra para garantir o encaixe perfeito.

Qual a durabilidade esperada de um disco ralador em uso profissional?

A durabilidade de um disco ralador depende da frequência de uso, do tipo de alimentos processados e da correta manutenção. Com uso adequado e limpeza regular, estes discos são projetados para oferecer uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

É fácil substituir o disco no cortador CL 40?

Sim, a substituição de discos em cortadores profissionais como o CL 40 é geralmente um processo simples e rápido, concebido para facilitar a troca de acessórios e otimizar a eficiência na cozinha. Consulte sempre o manual do equipamento para instruções detalhadas.

Este disco necessita de alguma manutenção especial?

Para manter a eficiência e higiene do disco, recomenda-se a sua limpeza imediata após cada utilização, seguindo as instruções do fabricante do cortador. Evite o uso de produtos abrasivos que possam danificar a superfície de corte.