

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco Ralador de Parmesão para Cortadores e Processadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00267	Modelo:	27764
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075029966

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27764
EAN	3665075029966

Descricao Resumida

Disco ralador de parmesão em aço inoxidável para cortadores e processadores profissionais. Ideal para ralar queijos duros com eficiência e precisão em cozinhas de produção.

Descrição Completa

Este disco ralador de parmesão é um componente robusto, projetado para ralar queijos duros com precisão em cortadores e processadores de alimentos profissionais.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Ralador
Função	Ralar queijo parmesão e outros queijos duros
Material	Aço inoxidável
Compatibilidade	Modelos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20, CL 40

Aplicações Profissionais

Este disco ralador é uma ferramenta essencial para pizzarias, restaurantes de cozinha italiana e tradicional portuguesa, onde o queijo parmesão é um ingrediente comum. É igualmente útil em cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering que necessitam de ralar queijos duros de forma eficiente para grandes volumes de produção. Adequado também para snack-bares e roulotes que oferecem pratos com queijo ralado.

Disco Ralador de Parmesão — Principais Vantagens

- Rala queijos duros de forma rápida e eficiente, otimizando o tempo de preparação.
- Fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.
- Proporciona um ralar uniforme, essencial para a qualidade e apresentação dos pratos.
- Fácil de instalar e remover, simplificando a limpeza e manutenção do equipamento.
- Compatibilidade assegurada com uma vasta gama de modelos de cortadores e processadores.

Que tipo de queijos posso ralar com este disco?

Este disco é especificamente concebido para ralar queijos duros, como parmesão, grana padano ou pecorino, garantindo um resultado fino e uniforme.

Este disco é compatível com o meu equipamento?

Este disco é compatível com os modelos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20 e CL 40. Verifique a lista de compatibilidade para confirmar se o seu modelo está incluído.

Como devo limpar e manter este disco?

Para garantir a higiene e durabilidade, o disco deve ser lavado após cada utilização com água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque completamente antes de guardar.

Qual a durabilidade esperada de um disco ralador profissional?

A durabilidade de um disco ralador em aço inoxidável é elevada, especialmente com uso e manutenção adequados. A sua vida útil pode variar consoante a frequência de utilização e o tipo de alimentos processados.

Posso usar este disco para ralar outros alimentos?

Embora otimizado para queijos duros, este disco pode ser eficaz para ralar outros alimentos de textura firme, como pão seco para pão ralado, dependendo do resultado desejado.