

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



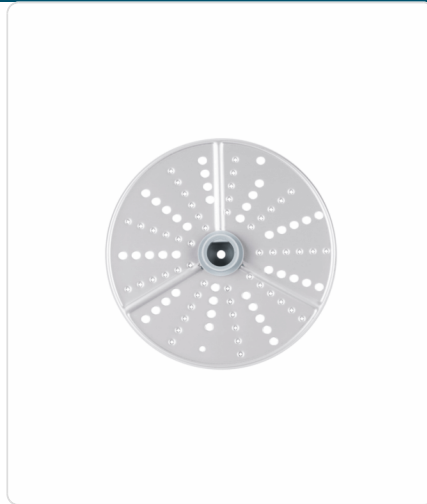
Hotelequip.pt

Disco Ralador de Batatas para Cortadores e Processadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00268	Modelo:	27191
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075029676

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27191
EAN	3665075029676

Descricao Resumida

Disco ralador de batatas para produção de rösti e gratinados em cortadores e processadores profissionais. Garante um corte uniforme e eficiente.

Descrição Completa

Este disco ralador de batatas foi concebido para produzir batatas tipo rösti, garantindo um corte uniforme e eficiente em equipamentos de preparação dinâmica de cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Disco	Ralador de batatas (rösti)
Modelo Interno	27191
Compatibilidade	Cortadores e processadores de alimentos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20 e CL 40

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias gourmet, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e hotéis que procuram otimizar a preparação de batatas para rösti, gratinados ou outros pratos que exijam batata ralada com precisão e consistência.

Disco Ralador de Batatas — Principais Vantagens

- Corte Uniforme e Consistente: Produz batatas raladas com a textura ideal para rösti e outros pratos, garantindo resultados padronizados.
- Otimização do Tempo de Preparação: Acelera significativamente o processo de ralar grandes quantidades de batatas, aumentando a eficiência da cozinha.
- Durabilidade para Uso Intensivo: Construído para resistir ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.
- Fácil Instalação e Limpeza: Permite uma troca rápida e uma higienização simples, essencial para a manutenção diária.

Com que modelos de equipamentos é este disco compatível?

Este disco é compatível com os cortadores e processadores de alimentos R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V., CL 20 e CL 40.

Qual o tipo de corte que este disco oferece?

Este disco foi especificamente desenhado para ralar batatas, produzindo um corte ideal para a confeção de batatas tipo rösti, gratinados e outras preparações que requerem batata ralada.

Este disco é resistente para uso em cozinhas profissionais?

Sim, este disco é fabricado para suportar as exigências de uma cozinha profissional, garantindo durabilidade e desempenho consistente mesmo com uso intensivo.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste acessório?

A limpeza do disco é simples e deve ser feita após cada utilização, seguindo as instruções do fabricante do equipamento para garantir a higiene e prolongar a vida útil do acessório.

É fácil substituir o disco no equipamento?

Sim, o design do disco permite uma instalação e remoção rápidas e seguras, facilitando a troca para diferentes tipos de corte ou para a limpeza.