

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco Ralador 7mm para Cortadores de Legumes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00277	Modelo:	28016W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239891

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	28016W
EAN	3665075239891

Descricao Resumida

Disco ralador de 7mm para cortadores de legumes profissionais, garantindo um ralar uniforme e eficiente de queijos e vegetais. Essencial para cozinhas de produção.

Descricao Completa

Este disco ralador de 7mm é um acessório essencial para cortadores de legumes profissionais, garantindo um ralar consistente e eficiente de diversos ingredientes em cozinhas de alta produção.

Características Técnicas

Diâmetro de Ralar	7 mm
Modelo do Disco	28016
Compatibilidade	Cortadores 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 7mm é ideal para otimizar a preparação de alimentos em diversos estabelecimentos:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna que necessitam ralar queijo, legumes ou frutas em grande volume.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares para preparação de saladas e acompanhamentos.
- Pizzarias e hamburgarias para ralar queijos e vegetais de forma rápida e uniforme.
- Serviços de catering e eventos, onde a consistência e a rapidez na preparação são cruciais.

Disco Ralador 7mm — Principais Vantagens

- **Ralar Consistente:** Produz um ralar uniforme de 7mm, ideal para diversas aplicações culinárias.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado com materiais robustos para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Eficiência Operacional:** Otimiza o tempo de preparação, aumentando a produtividade da sua cozinha.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de ingredientes, desde queijos a legumes firmes.

- **Fácil Manutenção:** Design que permite uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo as normas de higiene.

Para que tipo de ingredientes é este disco ralador de 7mm mais adequado?

Este disco é ideal para ralar queijos semiduros, legumes como cenouras, curgetes ou batatas, e até algumas frutas, garantindo um corte uniforme de 7mm.

Como posso verificar a compatibilidade deste disco com o meu equipamento atual?

Este disco é compatível com os modelos de cortadores 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. Recomenda-se confirmar o modelo exato do seu cortador.

Qual a durabilidade esperada deste disco em uso profissional?

Fabricado com materiais de alta resistência, este disco foi concebido para suportar o uso contínuo e intensivo em cozinhas profissionais, oferecendo uma longa vida útil com manutenção adequada.

A limpeza e manutenção do disco são complicadas?

Não, o design do disco permite uma limpeza fácil e rápida. Recomenda-se a lavagem imediata após o uso para evitar o acúmulo de resíduos e garantir a higiene.

Este disco pode ser utilizado para cortar outros tamanhos ou formatos?

Não, este disco é especificamente projetado para ralar ingredientes com um tamanho de 7mm. Para outros tamanhos ou formatos, serão necessários discos com especificações diferentes.