

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

## Disco Ralador 9mm para Cortadores de Vegetais Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00278	<b>Modelo:</b>	28060W
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075240415

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	28060W
<b>EAN</b>	3665075240415

### Descricao Resumida

Disco ralador de 9mm para cortadores de vegetais profissionais, garantindo ralação precisa e eficiente para cozinhas de alta produção.

## Descricao Completa

Este disco ralador de 9mm é um acessório fundamental para cortadores de vegetais profissionais, concebido para ralar ingredientes com precisão e eficiência em ambientes de cozinha de alta produção.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Disco</b>	Ralador
<b>Espessura de Ralação</b>	9 mm
<b>Compatibilidade</b>	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
<b>Modelo Interno</b>	28060

### Aplicações Profissionais

Este disco ralador de 9mm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem rapidez e uniformidade na preparação de alimentos. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, e empresas de catering que necessitam de ralar grandes volumes de vegetais, queijos ou outros ingredientes para saladas, gratinados ou guarnições.

### Disco Ralador — Principais Vantagens

- **Precisão Consistente:** Garante uma ralação uniforme de 9mm, essencial para a padronização das suas preparações.
- **Eficiência Operacional:** Otimiza o tempo de preparação, permitindo processar grandes quantidades de ingredientes rapidamente.
- **Versatilidade:** Adequado para ralar uma variedade de alimentos, desde vegetais como cenouras e couves, a queijos duros.
- **Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais.
- **Higiene:** Superfície de fácil limpeza, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene alimentar.

### **Quais modelos de cortadores são compatíveis com este disco?**

Este disco é compatível com os modelos 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.

### **Qual a espessura de ralação que este disco proporciona?**

Este disco foi concebido para ralar ingredientes com uma espessura uniforme de 9 mm, ideal para diversas preparações culinárias.

### **Este disco é fácil de limpar e manter?**

Sim, o design do disco permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais. Recomenda-se a limpeza após cada utilização.

### **Para que tipo de preparações culinárias é ideal este disco de 9mm?**

É ideal para ralar vegetais como cenouras, couves, ou batatas para saladas, sopas e guarnições. Também é excelente para queijos duros, proporcionando uma textura adequada para gratinados ou coberturas.

### **Como posso garantir a durabilidade e o desempenho do disco?**

Para maximizar a vida útil do disco, utilize-o apenas com os modelos de cortadores compatíveis e para os alimentos recomendados. Realize a limpeza regularmente e armazene-o em local seguro para evitar danos.