

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



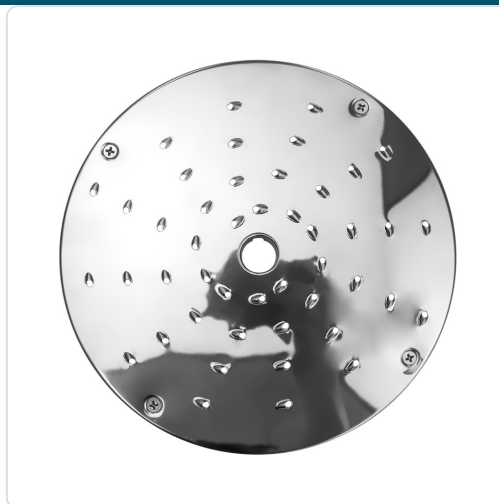
Hotelequip.pt

Disco Ralador 5mm para Cortador de Legumes Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	SK096121	Modelo:	Z5
Marca:	SKYMPSEN	EAN:	7895707096127

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMPSEN
Modelo	Z5
EAN	7895707096127

Descricao Resumida

Disco ralador de 5 mm em aço inoxidável, com suporte incluído, para cortadores de legumes PA-7/PA-7PRO. Ideal para ralar queijo, legumes, coco e frutas em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Aumente a sua capacidade de confeitaria com o Disco Z5 para ralado de 5 mm, um acessório em aço inoxidável de alta durabilidade concebido para as cortadoras de legumes Skymesen PA-7 e PA-7 PRO. Ideal para preparar rapidamente ingredientes em estabelecimentos com grande volume de serviço, desde snack-bars a cozinhas profissionais.

Disco Ralador Z5 — Características Técnicas

Compatibilidade	Cortadoras Skymesen PA-7 (096091) e PA-7 PRO (703818)
Material	Aço inoxidável e alumínio
Dimensões Produto (C×L×A)	204 mm x 204 mm x 35 mm
Peso Líquido	0.67 Kg
Dimensões Embalagem (C×L×A)	240 mm x 260 mm x 70 mm
Peso Bruto	0.77 Kg
Inclui Suporte	Sim

Aplicações Profissionais

O Disco Z5 é essencial para estabelecimentos que necessitam de processar grandes volumes de ingredientes. Para o chef de pizzaria que prepara queijo para gratinados, ou para o gestor de uma pastelaria que rala fruta para compotas e doces, este acessório garante eficiência e consistência no ralado de 5 mm.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este disco de ralado Z5 oferece um corte preciso e uniforme, otimizando o tempo de preparação e a consistência dos seus pratos. Fabricado em aço inoxidável e alumínio, assegura durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as exigências de higiene das cozinhas profissionais. Inclui suporte para maior praticidade.

Perguntas Frequentes

Este disco é compatível com outras cortadoras de legumes além das Skymesen PA-7/PA-7 PRO?

Não, o Disco Z5 foi especificamente concebido e testado para as cortadoras de legumes Skymesen modelo PA-7 (código 096091) e PA-7 PRO (código 703818).

Qual o tipo de corte que este disco proporciona?

O Disco Z5 proporciona um ralado com uma granulometria de 5 mm, ideal para ralar coco, legumes, frutas e queijo, assegurando um corte preciso e uniforme.

Quais os ingredientes mais comuns para ralar com este disco?

Este disco é ideal para ralar coco, diversos tipos de legumes, queijo (particularmente para pizzas e pratos gratinados) e frutas destinadas à confecção de doces e compotas.

O disco inclui o suporte para montagem?

Sim, o Disco Z5 é fornecido com o respetivo suporte incluído, garantindo uma montagem rápida e segura na sua cortadora de legumes Skymesen.

De que materiais é feito o disco Z5?

O Disco Z5 é fabricado com uma combinação de aço inoxidável e alumínio, materiais reconhecidos pela sua robustez, durabilidade e facilidade de manutenção em ambientes de cozinha profissional.