

# 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: 05/07/2026

*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

<b>SKU:</b>	SK096121	<b>Modelo:</b>	Z5
<b>Marca:</b>	SKYMPSEN	<b>EAN:</b>	7895707096127

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	SKYMPSEN
<b>Modelo</b>	Z5
<b>EAN</b>	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 confecção 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-bares a cozinhas profissionais.

### Disco Ralador Z5 — Características Técnicas

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