

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco Ralador 3 mm para Cortadora de Legumes Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	SK096105	Modelo:	Z3
Marca:	SKYMSEN	EAN:	7895707096103

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMSEN
Modelo	Z3
EAN	7895707096103

Descricao Resumida

Disco ralador de 3 mm em aço inoxidável, com suporte incluído, para cortadoras de legumes profissionais. Ideal para ralar coco, legumes e frutas com precisão.

Descricao Completa

Este disco ralador de 3 mm é um acessório essencial para cortadoras de legumes profissionais, concebido para ralar diversos ingredientes com precisão e eficiência em ambientes de cozinha de alta produção.

Características Técnicas

Tipo de Disco	Ralador Z3
Espessura de Ralado	3 mm
Material	Aço inoxidável
Suporte	Incluído
Compatibilidade	Cortadoras de legumes profissionais (modelos PA-7/PA-7PRO)

Aplicações Profissionais

Este disco ralador de 3 mm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria própria, e snack-bars. Permite ralar eficientemente coco para sobremesas, legumes para refogados e bases de pratos, vegetais para saladas frescas e frutas para a preparação de doces e compotas, otimizando o tempo de preparação em cozinhas de alta produção.

Disco Ralador — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para máxima higiene e durabilidade, resistente à corrosão e fácil de limpar.
- Espessura de ralado de 3 mm, ideal para uma variedade de ingredientes, desde coco a legumes e frutas.
- Inclui suporte, garantindo uma instalação rápida e um funcionamento seguro na sua cortadora de legumes.

- Otimiza significativamente o tempo de preparação, aumentando a produtividade da sua cozinha profissional.
- Resultados consistentes e uniformes, essenciais para a padronização de receitas e apresentação dos pratos.

Qual a espessura de ralado que este disco oferece?

O disco ralador oferece uma espessura de ralado de 3 mm, ideal para diversas preparações que requerem uma textura fina e uniforme em cozinhas profissionais.

Este disco é compatível com todas as cortadoras de legumes?

Este disco é compatível com modelos específicos de cortadoras de legumes profissionais, nomeadamente os modelos PA-7 e PA-7PRO. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o seu equipamento antes da aquisição.

Qual o material de fabrico do disco?

O disco é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene alimentar para cozinhas profissionais.

Que tipo de alimentos posso ralar com este disco?

Pode ralar uma vasta gama de alimentos, incluindo coco, diversos tipos de legumes e vegetais para refogados ou saladas, e frutas para a confeção de doces e compotas.

Como se realiza a limpeza e manutenção do disco?

A limpeza deve ser feita após cada utilização, utilizando água morna e detergente neutro. O aço inoxidável permite uma higienização eficaz e rápida, assegurando a longevidade e o bom desempenho do disco.