

Disco Rebanador

5mm CL50-CL52

Codigo: RC28065W



Características del artefacto

Un disco rallador de Robot Coupe es un accesorio intercambiable que se utiliza en los procesadores de alimentos de la marca Robot Coupe para rallar, triturar o desmenuzar distintos tipos de ingredientes de manera rápida y uniforme.

El disco rallador gira a alta velocidad dentro del robot, cortando los alimentos en hebras finas o gruesas, según el tipo de disco.

Se usa para preparar verduras, quesos, chocolates, frutas, pan duro, entre otros.

Fabricado en acero inoxidable, resistente e higiénico.

Fácil de montar y desmontar en el cabezal del Robot Coupe.

Ventajas

Ahorra tiempo y esfuerzo en la preparación.

Resultados parejos y profesionales.

Ideal para cocinas industriales, panaderías y restaurantes.

El disco rallador de 5 mm está hecho de acero inoxidable duradero y resistente a la corrosión.

Diseñado para cortar tiras finas y uniformes, tiene ranuras afiladas que facilitan el rallado eficiente de verduras como zanahorias y calabacines.

Su diámetro estándar lo hace compatible con diversos modelos de corta vegetales y es fácil de instalar y limpiar. Ideal para preparar ensaladas frescas.

Para procesador CL50 y CL52



**Corte:
5 mm**



Datos Técnicos

Material	Acero inoxidable
Color	Gris
Alto	5 cm
Diámetro	19 cm

★ Tradición 🏆 Calidad 💡 Innovación

www.maigas.cl

