

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco Ralador para Cortador de Vegetais Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE280300	Modelo:	280300
Marca:	HENDI	EAN:	8711369280300

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	280300

EAN	8711369280300
Tipo	Ralador
Material	Inox

Descricao Resumida

Disco ralador em aço inoxidável para cortadores de vegetais profissionais. Garante ralar eficiente e higiênico. Compatível com os modelos 231807 e 231852.

Descricao Completa

Este disco ralador é um acessório essencial para cortadores de vegetais profissionais, concebido para ralar ingredientes de forma eficiente e uniforme em cozinhas com elevada produção.

disco ralador HENDI DT-3 — Disco Ralador — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	203 x 203 x 30 mm
Peso Líquido	0,31 kg
Peso Bruto	0,45 kg
Material	Aço inoxidável
Compatibilidade	Cortadores de vegetais 231807 e 231852

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, cantinas, pastelarias com confeitaria e hotéis que necessitam de ralar grandes volumes de vegetais, queijos ou outros ingredientes. Essencial em cozinhas de produção intensiva, como as de catering ou refeitórios empresariais, onde a eficiência e a padronização são cruciais.

Disco Ralador — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Compatibilidade específica com modelos de cortadores de vegetais para um encaixe perfeito.

- Otimiza a preparação de alimentos, garantindo um ralar uniforme e rápido.
- Facilita a padronização das porções e a consistência dos pratos.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a segurança alimentar.

Com que modelos de cortadores de vegetais é este disco compatível?

Este disco ralador foi concebido para ser utilizado com os cortadores de vegetais profissionais modelos 231807 e 231852.

Qual o material de fabrico do disco e quais as suas vantagens?

O disco é fabricado em aço inoxidável, um material conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso em cozinhas profissionais e para garantir a higiene alimentar.

Este disco é adequado para ralar queijos duros?

Sim, o design e o material robusto do disco em aço inoxidável permitem ralar uma variedade de ingredientes, incluindo queijos duros, vegetais firmes e outros alimentos, com eficiência e resultados consistentes.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste acessório?

A limpeza é simples devido ao material em aço inoxidável. Recomenda-se a lavagem imediata após o uso com água e detergente neutro, seguida de enxaguamento e secagem completa para evitar acumulação de resíduos e manter a sua durabilidade.

Qual a importância de utilizar um disco ralador específico para o equipamento?

Utilizar um disco ralador específico garante o encaixe perfeito e o funcionamento otimizado do cortador de vegetais, prevenindo danos ao equipamento e assegurando a segurança do operador. Além disso, mantém a qualidade e a consistência do produto final ralado.