

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



Disco Ralador para Cortadores de Vegetais - 0,31 kg

Informacoes do Produto

SKU:	HE280317	Modelo:	HE280317
Marca:	HENDI	EAN:	8711369280317

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE280317
EAN	8711369280317

Capacidade (kg)	21–40 kg
Tipo	Ralador

Descricao Resumida

Acessório essencial para cortadores de vegetais 231807 e 231852. Ideal para ralar diversos ingredientes em cozinhas profissionais. Peso: 0,31 kg.

Descricao Completa

Este disco ralador é um acessório essencial para o processamento de vegetais, concebido para ser utilizado com os cortadores de vegetais 231807 e 231852. Com um peso líquido de 0,31 kg, facilita a preparação eficiente de ingredientes em cozinhas profissionais.

Disco Ralador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Função	Ralador
Compatibilidade	Cortadores de vegetais 231807 e 231852
Peso Líquido	0,31 kg

Aplicações Profissionais

Este disco ralador é ideal para otimizar a preparação de ingredientes em diversas cozinhas profissionais. É perfeito para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas e hotéis que necessitam de ralar vegetais, queijos duros ou outros alimentos de forma rápida e uniforme. Garante eficiência na produção de saladas, guarnições e bases para pratos.

Disco Ralador — Principais Vantagens

- Compatibilidade garantida com modelos específicos de cortadores de vegetais.
- Facilita a preparação rápida e uniforme de grandes volumes de ingredientes.
- Construção robusta para uso intensivo e prolongado em ambientes profissionais.
- Contribui para a higiene alimentar e a padronização das preparações.

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

Este disco ralador foi especificamente concebido para ser utilizado com os cortadores de vegetais modelos 231807 e 231852, garantindo um encaixe e funcionamento perfeitos.

Qual o material de fabrico deste disco?

Este disco é construído com materiais resistentes e adequados para contacto alimentar, garantindo durabilidade e higiene no uso profissional em cozinhas.

Como se realiza a limpeza e manutenção do disco?

A limpeza do disco ralador é simples e essencial para a higiene. Pode ser lavado manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, seguindo sempre as recomendações do fabricante do equipamento principal.

Que tipo de alimentos posso ralar com este disco?

Este disco é adequado para ralar uma vasta gama de vegetais, como cenouras, couves, batatas, e também queijos duros, permitindo uma preparação versátil de ingredientes para diversas ementas.

A instalação do disco no cortador de vegetais é complicada?

Não, a instalação do disco ralador é concebida para ser rápida e intuitiva. Basta encaixá-lo corretamente no eixo do cortador de vegetais, seguindo as instruções do manual do equipamento para garantir a segurança e o bom funcionamento.