

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Disco Ralador Profissional 204mm para Cortador de Vegetais

Informacoes do Produto

SKU:	HE280416	Modelo:	280416
Marca:	HENDI	EAN:	8711369280416

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	280416

EAN	8711369280416
Tipo	Ralador
Material	Inox

Descricao Resumida

Disco ralador de 204mm em aço inoxidável, essencial para cortadores de vegetais 231807 e 231852. Garante ralar eficiente e higiênico em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este disco ralador de 204mm de diâmetro é um acessório essencial para cortadores de vegetais, concebido para ralar diversos tipos de alimentos com eficiência e precisão em ambientes profissionais.

disco ralador profissional — Disco Ralador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	204 mm
Espessura	30 mm
Peso Líquido	0,31 kg
Material	Aço inoxidável
Compatibilidade	Cortadores de vegetais 231807 e 231852

Aplicações Profissionais

Este disco ralador é ideal para otimizar a preparação de alimentos em diversas cozinhas profissionais. É uma ferramenta indispensável em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, hamburgarias, snack-bares, bem como em cantinas escolares, empresariais e hospitalares. Permite ralar com rapidez e uniformidade queijos, legumes como cenouras ou couves, e outras frutas, sendo também útil em pastelarias com confeção e serviços de catering para grandes eventos.

Disco Ralador — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável, garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, mesmo com uso intensivo.
- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** O material liso e não poroso do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Precisão no Ralado:** Concebido para proporcionar um ralado uniforme e consistente, essencial para a qualidade e apresentação dos pratos.
- **Compatibilidade Específica:** Desenvolvido para encaixar perfeitamente nos modelos de cortadores de vegetais 231807 e 231852, assegurando um funcionamento otimizado.
- **Otimização da Produção:** Acelera significativamente o processo de preparação de ingredientes, aumentando a eficiência da sua cozinha.