

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

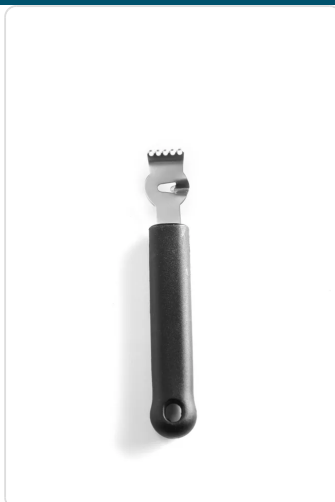


Ralador de Citrinos Manual Preto 155mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE856031	Modelo:	HE856031
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856031

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856031
EAN	8711369856031

Cor

Preto

Descrição Resumida

Obtenha zests finos e aromáticos com este ralador de citrinos manual preto de 155mm, essencial para bar e confeitaria profissional.

Descrição Completa

Este prático utensílio de cozinha, um ralador manual compacto de 155mm, é concebido para extrair zests finos e aromáticos de citrinos, um toque essencial para aprimorar qualquer ementa ou bebida. A sua cor preta confere-lhe um aspeto discreto e profissional, integrando-se facilmente em qualquer ambiente de preparação ou de bar.

Ralador de Citrinos — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	155 x 25 x 15 mm
Peso Líquido	0,04 kg
Cor	Preto

Aplicações Profissionais

Perfeito para o Barman que pretende adornar cocktails com zests de limão e lima de forma consistente, ou para o Chef de Pastelaria que necessita de um toque cítrico preciso em sobremesas. É igualmente valioso para cozinhas de restaurante, desde snack-bares a unidades de catering, onde a adição de um aroma fresco e vibrante pode elevar a experiência gastronómica, otimizando a fase de finalização dos pratos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A concepção ergonómica deste ralador manual garante um manuseamento confortável e seguro, minimizando a fadiga durante a preparação em períodos de maior afluência. A sua dimensão compacta facilita o armazenamento em espaços limitados e a limpeza rápida, sendo uma ferramenta

indispensável para manter a eficiência e a higiene em cozinhas profissionais, garantindo sempre zests perfeitos e sem esforço.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade das lâminas deste ralador??

Concebido para uso profissional, este ralador oferece lâminas duradouras que mantêm a sua eficácia ao longo do tempo, garantindo zests uniformes e finos mesmo com utilização frequente em cozinhas movimentadas.

Este ralador pode ser utilizado para outros ingredientes além de citrinos??

Apesar de otimizado para citrinos, este ralador pode ser eficaz para ralar pequenas quantidades de chocolate ou queijos duros, desde que a consistência permita um ralado fino e delicado.

Qual a melhor forma de limpar e manter este utensílio??

Para uma limpeza eficaz, lave o ralador imediatamente após o uso com água morna e detergente. Utilize uma escova pequena para remover resíduos das lâminas e seque-o completamente para evitar acumulação e prolongar a vida útil.

É seguro para uso contínuo em ambientes de cozinha movimentados??

Sim, a sua construção robusta e design ergonómico tornam-no ideal para o ritmo intenso das cozinhas profissionais, garantindo segurança e eficiência na preparação de ingredientes durante todo o serviço.

Pode ser utilizado para ralar chocolate ou queijo??

Embora seja um ralador fino, pode ser utilizado para ralar chocolate em barra ou queijo duro, proporcionando lascas finas para decoração ou para integrar em preparações culinárias delicadas.