

# 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

## Ralador de Queijo Manual Profissional em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE856222 | Modelo: | HE856222      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369856222 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | HENDI         |
| Modelo | HE856222      |
| EAN    | 8711369856222 |

Material

Inox

## Descrição Resumida

Rale queijos macios e duros com precisão e facilidade. Ralador manual de 170mm em aço inoxidável e polipropileno, ideal para qualquer cozinha profissional.

## Descrição Completa

Otimize a preparação dos seus pratos e eleve a qualidade da sua ementa com um ralador de queijo concebido para a exigência diária em cozinhas profissionais. Este utensílio versátil processa desde queijos macios a duros, assegurando um ralar uniforme e higiénico, crucial para a consistência e sabor das suas criações.

### ralador de queijo — Características Técnicas

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 170 × 74 × 20 mm                   |
| Peso Líquido      | 0,05 kg                            |
| Material          | Aço inoxidável, Polipropileno (PP) |

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que prepara recheios ou coberturas, ou para o cozinheiro de um restaurante de cozinha tradicional portuguesa, este ralador agiliza a preparação de queijos para gratinados, molhos ou guarnições. Em snack-bares, hamburgarias e roulotes, facilita a confeção rápida de queijos para sandes, tostas mistas ou cachorros, mantendo o ritmo do serviço.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de aço inoxidável de alta qualidade com polipropileno robusto confere a este ralador uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, essencial para o ambiente exigente de uma cozinha profissional. A sua conceção permite ralar com precisão, minimizando o desperdício e garantindo a textura perfeita, fundamental para a qualidade dos seus pratos e a otimização dos

custos de ingredientes.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como se efetua a limpeza e manutenção deste ralador para garantir a higiene alimentar??**

*A limpeza é simples, pode ser feita manualmente com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável e o polipropileno são materiais não porosos, o que facilita a remoção de resíduos e impede a proliferação bacteriana, cumprindo as normas de higiene HACCP.*

### **Este ralador é adequado para ralar outros alimentos além de queijo??**

*Sim, embora otimizado para queijo, o ralador pode ser utilizado para outros alimentos de consistência similar, como chocolate, alguns vegetais firmes ou frutos secos, desde que sejam adequados para o tipo de lâmina e tamanho.*

### **Qual a durabilidade esperada deste ralador em condições de uso profissional intensivo??**

*Graças à sua construção em aço inoxidável e polipropileno de alta qualidade, este ralador é concebido para suportar o uso profissional contínuo. Com uma manutenção adequada, terá uma vida útil longa, resistindo ao desgaste e à corrosão típicos de uma cozinha industrial.*

### **É um utensílio fácil de armazenar em cozinhas com espaço limitado??**

*Com dimensões compactas de 170 × 74 × 20 mm e um peso líquido de apenas 0,05 kg, este ralador foi pensado para otimizar o espaço. Pode ser facilmente pendurado ou guardado numa gaveta, sendo ideal para cozinhas de pequena a média dimensão.*

### **Posso utilizar este ralador para queijos de alta dureza, como o parmesão??**

*Sim, este ralador é especificamente concebido para ralar tanto queijos macios como duros, incluindo variedades como o parmesão. A lâmina de aço inoxidável assegura um ralar eficaz e preciso, mesmo com as texturas mais firmes, para que obtenha sempre o resultado desejado.*