



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.



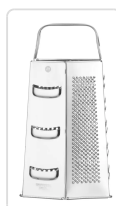
Acesso rapido
ao produto

Ralador de 6 Lados em Aço Inoxidável 135x113x215mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE443033	Modelo:	443033
Marca:	HENDI	EAN:	8711369443033

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	443033
EAN	8711369443033
Material	Inox

Descricao Resumida

Ralador de 6 lados em aço inoxidável, com 4 superfícies para ralar e 2 para fatiar. Dimensões de 135x113x215mm. Resistente e lavável na máquina de loiça.

Descricao Completa

Este ralador de 6 lados, fabricado em aço inoxidável, oferece versatilidade na preparação de alimentos com as suas múltiplas superfícies de corte e ralação, ideal para uso diário em cozinhas profissionais.

ralador profissional inox — Ralador de 6 Lados — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	135x113x215 mm
Material	Aço inoxidável 18/0
Peso Líquido	0,165 kg
Lavável na Máquina de Loiça	Sim

Ralador de 6 Lados — Aplicações Profissionais

Este ralador é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e pizzarias que necessitam de ralar queijos e legumes, a snack-bares, cantinas escolares ou empresariais e cafés com cozinha que exigem versatilidade na preparação de ingredientes para saladas, guarnições e pratos diversos. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no ideal para o ritmo acelerado da restauração e hotelaria.

Ralador de 6 Lados — Principais Vantagens

- **Versatilidade Superior:** Com 4 lados dedicados a diferentes tipos de ralação e 2 lados para fatiar, permite processar uma vasta gama de produtos, desde queijos a vegetais.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável 18/0, garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene Otimizada:** A sua superfície lisa e o facto de ser lavável na máquina de loiça facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- **Eficiência na Preparação:** Agiliza o processo de preparação de alimentos, contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha.

Qual a durabilidade esperada deste ralador em ambiente profissional?

Fabricado em aço inoxidável 18/0, este ralador é projetado para resistir ao uso intensivo e à corrosão, garantindo uma longa vida útil em cozinhas profissionais.

Pode ser utilizado para ralar queijos duros e legumes firmes?

Sim, os seus 6 lados oferecem diferentes superfícies de corte e ralação, tornando-o adequado para processar uma vasta gama de produtos, incluindo queijos duros e legumes firmes.

Este ralador é seguro para lavar na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, o design robusto em aço inoxidável permite a lavagem segura e eficiente em máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a manutenção da higiene.

Quais as dimensões exatas do ralador?

As dimensões do ralador são 135 mm de largura, 113 mm de profundidade e 215 mm de altura, tornando-o compacto e fácil de manusear em qualquer área de preparação.

É adequado para uso em cozinhas com alta frequência de utilização?

Sim, o material robusto e a versatilidade deste ralador tornam-no uma ferramenta ideal para a preparação diária e contínua em cozinhas profissionais com alta demanda.