

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 Médio Aço Inoxidável Slim com Pega

Informacoes do Produto

SKU:	PJP322102	Modelo:	P322102
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661322126

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P322102
EAN	8421661322126
Material	Inox

Descricao Resumida

Ralador médio em aço inoxidável com design slim e pega ergonómica. Ideal para ralar queijos, legumes e frutas em cozinhas profissionais. Base antiderrapante para segurança.

Descricao Completa

Este ralador médio de aço inoxidável é uma ferramenta essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, oferecendo um design slim para manuseamento eficiente e armazenamento compacto.

ralador médio inox — ralador médio profissional — Ralador Médio — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Tipo de Ralador	Médio
Comprimento	41 cm
Largura	5 cm
Altura	3 cm
Peso	0.15 kg
Pega	Ergonómica, toque suave
Base	Borracha antiderrapante

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de bairro, tascas, pastelarias com confeção, cantinas e food trucks. Perfeito para ralar queijos, legumes, frutas e outros ingredientes, otimizando a preparação em qualquer cozinha profissional.

Ralador Médio — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Design slim para fácil manuseamento e arrumação em espaços reduzidos.
- Pega ergonómica com toque suave para conforto durante o uso prolongado.
- Base de borracha antiderrapante para maior segurança e estabilidade na bancada.
- Versatilidade para ralar uma variedade de alimentos com eficiência.

Qual o material de fabrico deste ralador?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essenciais para o ambiente de cozinha profissional.

Quais as dimensões exatas do ralador?

Este ralador possui um comprimento de 41 cm, uma largura de 5 cm e uma altura de 3 cm, com um design slim que facilita o manuseamento e o armazenamento.

A pega oferece conforto durante a utilização?

Sim, o ralador está equipado com uma pega ergonómica de toque suave, concebida para proporcionar conforto e reduzir a fadiga mesmo em utilizações prolongadas.

Este ralador é seguro para usar em bancadas?

Sim, a base do ralador possui uma borracha antiderrapante que assegura estabilidade e segurança durante a utilização, prevenindo deslizamentos acidentais na bancada.

Para que tipo de alimentos é mais adequado este ralador médio?

O ralador de tipo médio é ideal para ralar queijos, legumes como cenouras ou curgetes, frutas e outros ingredientes que necessitem de uma textura intermédia, sendo versátil para diversas preparações culinárias.