

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



Hotelequip.pt

Ralador Lâmina Dupla Larga Aço Inoxidável com Cabo

Informacoes do Produto

SKU:	PJP322202	Modelo:	P322202
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661322225

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P322202
EAN	8421661322225
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Ralador profissional de lâmina dupla larga em aço inoxidável, com cabo ergonómico e base antiderrapante. Ideal para ralar queijos, legumes e chocolate com segurança.

Descricao Completa

Este ralador de lâmina dupla larga é fabricado em aço inoxidável, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Ralador de Aço Inoxidável Profissional — ralador aço inoxidável — ralador inox profissional — ralador profissional — Ralador — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	320 mm
Profundidade	70 mm
Altura	10 mm
Peso	0.14 kg

Aplicações Profissionais

Essencial para a preparação de ingredientes em restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, hamburgarias, snack-bares e cantinas. Adequado para ralar queijos, legumes, chocolate ou citrinos em cozinhas de hotéis, pastelarias e serviços de catering.

Ralador — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável para longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Versatilidade:** Lâminas largas que criam fitas de diversos alimentos, como vegetais, queijo e chocolate.
- **Conforto:** Cabo ergonómico de toque suave para um manuseamento seguro e confortável durante o uso prolongado.
- **Segurança:** Base de borracha antiderrapante que impede o deslizamento do ralador durante a utilização.

- **Armazenamento:** Orifício no cabo para pendurar, otimizando o espaço na cozinha profissional.

Qual o material de fabrico deste ralador?

Este ralador é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso profissional.

Este ralador é adequado para que tipo de alimentos?

É ideal para ralar uma vasta gama de alimentos, incluindo queijos duros e macios, legumes, chocolate e cascas de citrinos, produzindo fitas largas.

Como é garantida a segurança durante a utilização?

A segurança é assegurada pelo cabo ergonómico de toque suave que oferece uma pega firme e pela base de borracha antiderrapante que evita o deslizamento na bancada.

É fácil de armazenar?

Sim, o ralador possui um orifício no cabo, permitindo que seja pendurado e armazenado de forma a poupar espaço na sua cozinha.

Quais as dimensões exatas do ralador?

O ralador tem uma largura de 320 mm, profundidade de 70 mm e altura de 10 mm, com um peso de 0.14 kg.