

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 Fino Lâmina Aço Inoxidável com Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	PJP322101	Modelo:	P322101
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661322119

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P322101
EAN	8421661322119
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Ralador fino de lâmina dupla em aço inoxidável, com cabo ergonómico e base antiderrapante, ideal para ralar com precisão em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este ralador fino de lâmina dupla em aço inoxidável foi concebido para ralar com precisão, oferecendo durabilidade e versatilidade na cozinha profissional. O seu design compacto e funcional é ideal para tarefas diárias de preparação.

ralador fino inox — Ralador Fino — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	410 mm
Profundidade	50 mm
Altura	30 mm
Peso	0.15 kg

Ralador Fino — Aplicações Profissionais

Este ralador é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a pastelarias e cantinas. É ideal para ralar queijos duros, citrinos, chocolate, noz-moscada e outros ingredientes que requerem uma textura fina e uniforme. Perfeito para chefs que procuram precisão na finalização de pratos ou na preparação de molhos e sobremesas.

Ralador Fino — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Design de lâmina dupla oferece versatilidade para diferentes tipos de ralar.
- Cabo ergonómico e suave ao toque garante um manuseamento confortável e seguro.
- Extremidade de borracha antiderrapante previne deslizamentos durante a utilização.
- Lâminas afiadas de alta qualidade para resultados eficientes e consistentes.
- Orifício no cabo para arrumação suspensa, otimizando o espaço na cozinha.