

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Ralador Grosso Aço Inoxidável Amplo para Uso Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP322204	Modelo:	P322204
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661322249

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P322204
EAN	8421661322249
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Ralador grosso em aço inoxidável com lâminas afiadas e pega ergonómica. Ideal para queijos, vegetais e chocolate em cozinhas profissionais. Inclui base antiderrapante.

Descricao Completa

Este ralador grosso em aço inoxidável foi concebido para ralar ingredientes de forma eficiente em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

ralador fino profissional — Ralador Grosso — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	31 cm
Profundidade	7 cm
Altura	4 cm
Peso	0.14 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Este ralador grosso é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias e hamburgarias, até cantinas escolares e empresariais. É ideal para ralar queijos duros, vegetais como cenouras ou couves, chocolate para sobremesas ou até mesmo citrinos para guarnições, garantindo um resultado uniforme e eficiente em operações de alto volume.

Ralador Grosso — Principais Vantagens

O ralador é fabricado em aço inoxidável, assegurando elevada durabilidade e resistência à corrosão, fundamental para o uso intensivo em cozinhas profissionais. As suas lâminas grossas permitem um ralar rápido e eficaz. A pega ergonómica e suave ao toque proporciona um manuseamento

confortável e seguro, enquanto a extremidade de borracha antiderrapante evita deslizamentos durante a utilização. Inclui um orifício no cabo para arrumação suspensa, otimizando o espaço de trabalho.

Qual o material de fabrico deste ralador?

Este ralador é fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo robustez, higiene e resistência à corrosão para ambientes profissionais.

É adequado para ralar queijos duros?

Sim, as lâminas grossas e afiadas deste ralador são ideais para ralar eficientemente queijos duros, como parmesão ou grana padano, em grandes quantidades.

Como se efetua a limpeza e manutenção do ralador?

Devido ao seu material em aço inoxidável, o ralador é fácil de limpar manualmente com água e detergente, ou pode ser lavado em máquina de lavar louça profissional.

A pega é antiderrapante?

Sim, o ralador possui uma pega ergonómica com revestimento suave ao toque e uma extremidade de borracha antiderrapante para garantir estabilidade e segurança durante o uso.

Existe uma quantidade mínima para encomenda?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para este ralador é de 12 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais.