

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



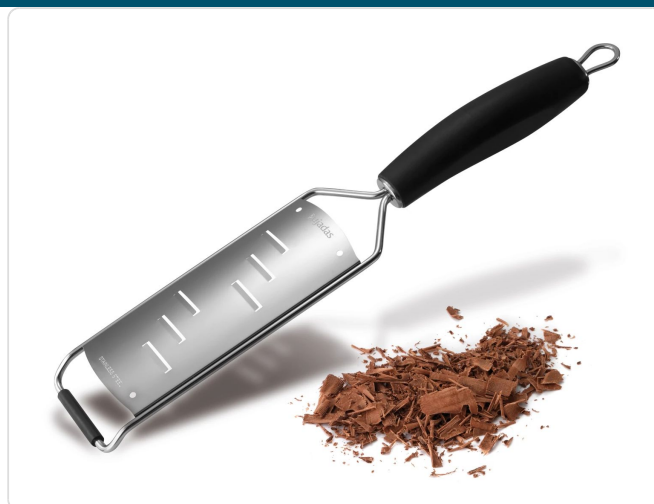
Hotelequip.pt

Ralador Fino Largo Aço Inoxidável com Pega Ergonómica

Informacoes do Produto

SKU:	PJP322201	Modelo:	P322201
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661322218

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P322201
EAN	8421661322218
Material	Inox

Descricao Resumida

Ralador fino largo em aço inoxidável, ideal para queijos, chocolate e citrinos. Pega ergonómica, base antiderrapante e lâminas afiadas para uso profissional.

Descricao Completa

Este ralador fino largo é uma ferramenta essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, concebido para ralar com precisão diversos ingredientes.

ralador fino profissional — ralador fino inox profissional — Ralador Fino —
Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Largura	330 mm
Profundidade	80 mm
Altura	30 mm
Peso	0.14 kg

Ralador Fino — Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de queijos, chocolate, citrinos ou alho em restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, pastelarias, cantinas e qualquer estabelecimento que exija precisão no ralar de ingredientes. A sua largura permite ralar maiores quantidades de forma eficiente.

Ralador Fino — Principais Vantagens

Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene. Lâminas afiadas que garantem resultados precisos e eficientes. Pega ergonómica e suave ao toque para um manuseamento confortável e seguro. Base de borracha antiderrapante para estabilidade durante a utilização. Orifício na pega para arrumação suspensa, otimizando o espaço na cozinha.

Qual o material deste ralador?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, essencial para o uso profissional.

Este ralador é adequado para que tipo de alimentos?

É ideal para ralar finamente queijos duros, chocolate, citrinos (raspas), alho e outros ingredientes que necessitem de uma textura delicada.

A pega é confortável para uso prolongado?

Sim, possui uma pega ergonômica e suave ao toque, desenhada para proporcionar um manuseamento confortável e seguro, mesmo em períodos de utilização intensiva.

O ralador escorrega durante a utilização?

Não, o ralador está equipado com uma extremidade de borracha antiderrapante que assegura a sua estabilidade na bancada, prevenindo deslizamentos.

Como posso armazenar este ralador?

O ralador dispõe de um orifício na extremidade da pega, permitindo que seja pendurado e arrumado de forma prática e eficiente, poupando espaço na sua cozinha.