

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

Ralador Fino Duplo Aço Inoxidável com Cabo Ergonómico 410mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP322104	Modelo:	P322104
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661322140

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P322104
EAN	8421661322140
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Ralador de lâmina dupla em aço inoxidável, ideal para queijos, citrinos e especiarias. Com cabo ergonómico e base antiderrapante, oferece precisão e segurança na cozinha.

Descricao Completa

Este ralador de lâmina dupla em aço inoxidável foi concebido para um desempenho eficiente na preparação de alimentos, combinando durabilidade com um design compacto e funcional para uso diário em cozinhas profissionais.

Ralador Dupla Lâmina — Ralador Fino — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	410 mm
Profundidade	40 mm
Altura	20 mm
Peso	0.15 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, hamburgarias, pastelarias com confeitaria e serviços de catering. Perfeito para ralar queijos duros, citrinos, especiarias e chocolate, otimizando a preparação de pratos e sobremesas.

Ralador Duplo — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para elevada durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Lâminas finas versáteis, adequadas para ralar uma vasta gama de ingredientes, desde queijos a citrinos.
- Cabo ergonómico e suave ao toque, proporcionando um manuseamento confortável e seguro.
- Base de borracha antiderrapante que garante estabilidade durante a utilização, prevenindo acidentes.

- Orifício no cabo para arrumação suspensa, otimizando o espaço na cozinha.