

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Ralador de Queijo Mozzarella Profissional (cone 7 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	MS0704.19.002	Modelo:	TAGLIAMOZZARELLA
Marca:	Fama	EAN:	N/D
		Dimensões:	220 x 420 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fama
Modelo	TAGLIAMOZZARELLA
Tipo	Ralador
Material	Inox

Descricao Resumida

Ralador de queijo mozzarella profissional com estrutura em aço inoxidável e proteção térmica do motor para uso intensivo. Inclui cone de 7 mm.

Descricao Completa

Ralador Profissional — Principais Vantagens

Este triturador de queijo foi especificamente concebido para atender às exigências das cozinhas profissionais, garantindo uma performance fiável e consistente. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade, mas também uma higiene superior, facilitando a limpeza e manutenção diárias em ambientes de restauração movimentados.

Ideal para estabelecimentos que processam grandes volumes de queijo, o seu motor com proteção térmica assegura um funcionamento seguro e prolongado, mesmo nas condições de uso mais intensivas. Assim, obtém-se um produto ralado de forma eficiente, otimizando o tempo de preparação na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de ralar queijo é uma adição inestimável para pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e qualquer outro negócio no setor da restauração que utilize queijo mozzarella em grandes quantidades. A sua função é crucial para agilizar o processo de preparação, permitindo que as equipas se concentrem noutras tarefas essenciais.

O design robusto e a facilidade de utilização tornam-na perfeita para operações intensivas, contribuindo para a eficiência e rentabilidade do seu negócio. Uma solução prática que garante a qualidade e uniformidade do queijo ralado.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	220x420x440 mm
Material da Estrutura Externa	Aço inoxidável
Proteção do Motor	Térmica
Tipo de Cone Incluído	7 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de queijo é este equipamento mais adequado?

Este equipamento foi otimizado para ralar queijo mozzarella, garantindo um corte preciso e uniforme, ideal para pizzas e outros pratos que requerem este tipo de queijo. É também adequado para outros queijos de textura semelhante.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura externa em aço inoxidável foi concebida para uma limpeza rápida e eficaz. As peças removíveis permitem uma higienização profunda, essencial em qualquer cozinha profissional, contribuindo para a segurança alimentar do seu estabelecimento.

Qual a dimensão do queijo ralado que este ralador produz?

O ralador vem com um cone de 7 mm, que produz queijo ralado com essa espessura. Esta dimensão é a mais comum e versátil para a maioria das aplicações em restauração.

Este equipamento possui alguma proteção de segurança?

Sim, o ralador está equipado com um motor com proteção térmica que previne o sobreaquecimento, assegurando um funcionamento seguro e prolongado, mesmo durante períodos de uso intenso na sua cozinha.

Posso ralar outros alimentos para além de queijo?

Enquanto o design é otimizado para queijo mozzarella, o equipamento pode processar outros alimentos de consistência similar que beneficiem de um ralar grosso. No entanto, recomenda-se a sua utilização principal para queijo mozzarella.