

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

Rala Legumes Manual Inox 1,5 L com 2 Discos para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA60021	Modelo:	LA60021
Marca:	LACOR	EAN:	8414271600210

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60021
EAN	8414271600210
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Rala legumes manual em aço inoxidável 18/11 com 1,5 litros de capacidade e dois discos, ideal para purés e preparações diversas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este rala legumes manual em aço inoxidável 18/11, com capacidade de 1,5 litros, é uma ferramenta robusta e eficiente para a preparação de purés e vegetais em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Diâmetro Total	20 cm
Diâmetro do Disco	11,5 cm
Capacidade	1,5 L
Material	Aço Inoxidável 18/11

Aplicações Profissionais

Este rala legumes é uma ferramenta indispensável para a área de preparação em diversos estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria e até mesmo em food trucks que necessitem de purés e preparações de legumes frescos e homogêneos. A sua robustez torna-o apto para o uso diário e intensivo.

Rala Legumes — Principais Vantagens

- Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável 18/11, garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando o ambiente exigente das cozinhas profissionais.
- Higiene Superior:** O material em inox é fácil de limpar e manter, cumprindo os mais altos padrões de higiene alimentar.
- Versatilidade na Preparação:** Equipado com dois discos, permite obter diferentes texturas, ideal para uma vasta gama de purés e preparações de legumes.
- Capacidade Adequada:** Com 1,5 litros, é eficiente para produções de média dimensão, otimizando o tempo de preparação.

- **Manuseamento Simples:** O design ergonómico facilita a utilização manual, tornando o processo de ralar e passar legumes mais prático e menos cansativo.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/11 neste rala legumes?

O aço inoxidável 18/11 oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade, sendo um material higiénico e fácil de limpar, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste utensílio?

A limpeza é simples, podendo ser lavado à mão com água e detergente ou em máquina de lavar louça profissional. A sua construção em inox facilita a manutenção da higiene.

Que tipo de alimentos posso preparar com este rala legumes?

É ideal para preparar purés de batata, legumes cozidos, frutas, e outras preparações que exijam uma textura fina e homogénea, como molhos e sopas.

Quantos discos estão incluídos e para que servem?

Este rala legumes inclui dois discos, permitindo diferentes texturas de ralar ou passar, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita.

Este rala legumes requer alguma montagem inicial?

Não, este rala legumes é um utensílio manual fornecido pronto a usar. Não necessita de qualquer montagem, estando apto para utilização imediata na sua cozinha.