

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 Plano Profissional 3 Funções

Informacoes do Produto

SKU:	LA60301	Modelo:	LA60301
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603013

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60301
EAN	8414271603013

Descricao Resumida

Ralador plano profissional com 3 funções distintas, ideal para ralar queijos, legumes e frutas em cozinhas profissionais. Design compacto e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este ralador plano multifuncional é uma ferramenta essencial para a área de preparação em qualquer cozinha profissional, oferecendo versatilidade para diversas texturas de alimentos.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	258 x 115 x 8 mm
Peso	216 g
Número de Funções	3

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que necessite de ralar queijos, legumes ou frutas com eficiência na sua área de preparação.

Ralador Plano — Principais Vantagens

- Versatilidade de Texturas: Permite ralar ingredientes em diferentes espessuras com um único utensílio.
- Construção Robusta: Fabricado para suportar o uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- Higiene e Limpeza Fácil: Superfície lisa que facilita a higienização após cada utilização.
- Otimização do Espaço: Design plano que permite arrumação compacta em gavetas ou pendurado.

Este ralador é resistente para uso profissional diário?

Sim, este ralador foi concebido para suportar o uso intensivo e contínuo em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e desempenho.

?

Quais tipos de alimentos posso ralar com este utensílio?

?

Este ralador é versátil, permitindo ralar uma vasta gama de alimentos como queijos, legumes (cenouras, curgetes), frutas (maçãs), e outros ingredientes que exijam diferentes texturas.

Como devo limpar o ralador após a utilização?

A limpeza é simples e rápida. Pode ser lavado manualmente com água e detergente ou colocado na máquina de lavar louça, garantindo a higiene necessária para a sua cozinha.

As dimensões compactas facilitam o armazenamento?

Sim, o design plano e as dimensões otimizadas deste ralador permitem um armazenamento eficiente em gavetas ou pendurado, ideal para cozinhas com espaço limitado.

Este ralador oferece diferentes texturas de ralar?

Sim, o ralador plano de 3 funções permite obter diferentes tipos de ralar, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita e ingrediente na sua área de preparação.