

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Ralador Plano de Passo Fino para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA60303	Modelo:	LA60303
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603037

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60303
EAN	8414271603037

Descricao Resumida

Ralador plano de passo fino, essencial para cozinhas profissionais. Ideal para ralar queijos, citrinos e especiarias com precisão e uniformidade. Utensílio durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Aumente a eficiência na sua cozinha com este ralador plano de passo fino, ideal para preparar rapidamente ingredientes em estabelecimentos de restauração e hotelaria. A sua construção robusta garante durabilidade mesmo em ambientes de alta exigência, permitindo um processamento contínuo de alimentos.

ralador plano — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	257 x 113 x 10 mm
Peso	220 g

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e pasteleiros que necessitam de ralar finamente queijo, citrinos ou chocolate durante o rush do serviço. Perfeito para estabelecimentos com menus variados, como pizzarias e churrasqueiras, que exigem rapidez na preparação de guarnições e coberturas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este ralador plano de passo fino distingue-se pela sua construção simples mas eficaz, garantindo um desempenho fiável e consistente na preparação de alimentos. O seu design compacto facilita a arrumação, sendo uma ferramenta indispensável para otimizar o tempo de mise en place em cozinhas profissionais de pequena e média dimensão.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão exata deste ralador plano?

?

As dimensões aproximadas deste ralador plano de passo fino são 25,7 x 11,3 x 1,0 cm.

Que tipo de alimentos posso ralar com este utensílio?

Este ralador é ideal para ralar finamente ingredientes como queijo duro, citrinos (raspa de limão ou laranja), noz-moscada, alho ou chocolate, sendo versátil para diversas preparações culinárias.

Qual o peso deste ralador plano?

O peso deste ralador plano é de apenas 220 gramas, tornando-o leve e fácil de manusear durante o uso prolongado.

É recomendado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este ralador plano de passo fino foi concebido para suportar o uso regular em cozinhas profissionais, oferecendo durabilidade e eficiência nas tarefas diárias de preparação de alimentos.

Como devo limpar este ralador plano?

Recomenda-se a limpeza manual com água corrente e detergente neutro após cada utilização para garantir a higiene e a longevidade do utensílio. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.