

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 4 Faces Inox para Cozinha Profissional 10x10x23 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA60305	Modelo:	LA60305
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603051

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60305
EAN	8414271603051
Material	Inox

Descricao Resumida

Ralador de 4 faces em aço inoxidável 18/10, ideal para queijo, legumes e chocolate. Oferece cortes fino, médio, grosso e rodajas. Robusto e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este utensílio de cozinha em aço inoxidável 18/10 é ideal para preparar rapidamente diversos ingredientes em cozinhas profissionais. Com quatro faces de corte distintas — fina, média, grossa e lâminas para rodajas — permite obter o formato de ralo desejado para queijos, citrinos, noz-moscada ou chocolate, otimizando o seu *mise en place*.

Ralador 4 Faces Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Dimensões (C x L x A)	230 x 100 x 100 mm
Peso	180 g
Faces de Corte	4 (Fina, Média, Grossa, Rodajas)
Uso	Queijo, Vegetais, Chocolate, Noz Moscada

Aplicações Profissionais

Para o chef de cozinha de um restaurante de 50 covers que necessita de ralar queijo parmesão finamente para a massa, ou para o pasteleiro que prepara uma torta de limão e precisa de raspas de citrinos. Ideal também para pequenos cafés ou roulotes que precisam de versatilidade no processamento de ingredientes para saladas ou sobremesas.

Ralador 4 Faces — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a este ralador uma durabilidade superior e resistência à corrosão, mesmo em ambientes de cozinha profissional com alta humidade e uso contínuo. O design ergonómico da pega garante um manuseamento seguro e confortável, reduzindo a fadiga durante a preparação de grandes volumes de alimentos.

Perguntas Frequentes

Este ralador é adequado para queijo duro?

Sim, a robustez do aço inoxidável 18/10 e as lâminas afiadas permitem ralar eficazmente queijos duros como parmesão ou grana padano.

Qual a diferença entre as 4 faces de corte?

As faces oferecem diferentes espessuras de corte: fina para raspas delicadas (ex: noz-moscada), média e grossa para ralar geral (ex: queijo, vegetais), e a lâmina para criar fatias finas (ex: pepino, citrinos).

É fácil de limpar após o uso?

Sim, o material liso em aço inoxidável permite uma limpeza rápida e fácil. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro ou em máquina de lavar loiça industrial.

Que tipo de alimentos posso ralar ou cortar com este utensílio?

Pode ralar ou cortar alimentos como queijos duros e semi-duros, vegetais (cenoura, courgette), chocolate, noz-moscada, alho, citrinos (limão, laranja) e gengibre.

O material é seguro para contacto alimentar?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, seguro para contacto com alimentos, não reativo e que não liberta substâncias nocivas, cumprindo as normas de segurança alimentar europeias.