

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Ralador de Cozinha 6 Faces em Inox 18/10 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA60307	Modelo:	LA60307
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603075

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60307
EAN	8414271603075
Material	Inox

Descricao Resumida

Ralador profissional em inox 18/10 com 6 faces de corte distintas para ralar e fatiar queijos, legumes e outros alimentos. Robusto, ergonómico e fácil de arrumar.

Descricao Completa

Este ralador de cozinha profissional com 6 faces em aço inoxidável 18/10 é uma ferramenta versátil e essencial para a preparação eficiente de diversos alimentos em ambientes de restauração e hotelaria.

Características Técnicas

Material	Aço Inox 18/10
Número de Faces	6
Dimensões (C x L x A)	100 x 100 x 240 mm
Peso	0.25 kg

Aplicações Profissionais

Este ralador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e até roulotes. A sua versatilidade permite ralar queijos para pizzas e gratinados, legumes para saladas e guarnições, noz-moscada para temperos finos e chocolate para sobremesas, otimizando o tempo de preparação na cozinha.

Ralador Profissional — Principais Vantagens

- Versatilidade de Cortes:** As 6 faces oferecem diferentes tipos de corte (fino, médio, grosso, fatias), adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- Material Durável:** Fabricado em aço inoxidável 18/10, garante robustez, resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes profissionais.
- Pega Ergonómica:** O design da pega proporciona um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante utilizações prolongadas.
- Fácil Limpeza e Armazenamento:** A sua construção em inox facilita a higienização e o formato compacto permite um armazenamento prático.
- Otimização da Preparação:** Permite ralar e fatiar rapidamente uma grande variedade de alimentos, aumentando a eficiência na área de preparação.

Que tipos de corte oferece este ralador?

Este ralador profissional dispõe de 6 faces com diferentes tipos de corte, incluindo ralagem fina, média, grossa e corte em fatias, para se adaptar a diversas preparações culinárias.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, o que lhe confere excelente robustez, resistência à corrosão e uma durabilidade prolongada, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e armazenar?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficaz. O seu design compacto (10x10x24 cm) facilita o armazenamento em qualquer área de preparação.

Para que tipo de alimentos é mais indicado?

Este ralador é extremamente versátil, sendo ideal para ralar queijos duros e moles, diversos tipos de legumes (cenouras, curgetes), noz-moscada, gengibre, chocolate e outros alimentos.

Possui alguma característica que melhore o manuseamento?

Sim, o ralador foi desenhado com uma pega ergonómica que assegura um melhor agarre e controlo durante a utilização, minimizando o esforço e aumentando a segurança na operação.