

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 Profissional Inox com 5 Lâminas Ajustáveis

Informacoes do Produto

SKU:	LA60332	Modelo:	LA60332
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603327

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60332
EAN	8414271603327
Material	Inox

Descricao Resumida

Ralador profissional em aço inoxidável com 5 lâminas ajustáveis para cortes precisos e homogêneos. Inclui base antidescizante, protetor de dedos e lâminas removíveis para fácil limpeza.

Descrição Completa

O Ralador de Cozinha Inox Luxe com 5 Lâminas permite uma preparação rápida e eficiente de vegetais, queijos e outros alimentos, ideal para a mise en place em restaurantes e pastelarias. Com ajuste de espessura e tipo de corte, garante resultados homogêneos em segundos.

Ralador de Cozinha Inox Luxe — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	41,6 x 15,0 x 8,6 cm
Peso	1,93 kg
Material das Lâminas	Aço Inoxidável
Material da Base	Borracha Antiderrapante/Silicona
Número de Lâminas	5
Ajuste de Corte	Sim, espessura e tipo de juliana
Segurança	Protetor de dedos incluído
Estabilidade	Pés plegáveis com base de silicone

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de snack-bares e restaurantes com serviço contínuo que necessitam de preparar grandes volumes de vegetais em juliana ou fatiados. Perfeito para a criação de saladas, guarnições e outros pratos que exigem cortes precisos e uniformes, otimizando o tempo de preparação.

Porquê Escolher Este Equipamento

As cinco lâminas de aço inoxidável extremamente afiadas garantem cortes homogêneos e precisos, enquanto a base antiderrapante e os pés plegáveis asseguram máxima estabilidade durante o uso. A inclusão de um protetor de dedos eleva a segurança, e a facilidade de desmontagem das lâminas simplifica a limpeza, cumprindo normas de higiene.

Perguntas Frequentes

Este ralador é adequado para uso profissional intensivo?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável e a base antiderrapante tornam-no ideal para o uso contínuo em cozinhas profissionais de restaurantes e snack-bares.

Quantos tipos de corte e espessuras este ralador oferece?

Este modelo dispõe de 5 lâminas que permitem seleccionar diferentes tipos de juliana e espessuras de corte, adaptando-se a diversas necessidades de preparação.

É fácil de limpar após a utilização?

Sim, as lâminas são facilmente extraíveis para uma limpeza completa, facilitando a manutenção da higiene e a preparação para o próximo uso.

Que medidas de segurança estão incluídas?

Inclui um protetor de dedos para evitar o contacto com as lâminas durante o manuseamento e uma base antiderrapante com pés de silicone que garantem a estabilidade do equipamento em bancada.

Quais os materiais de construção deste ralador?

O corpo do ralador é construído em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão. As lâminas são igualmente em aço inoxidável afiado, e a base possui elementos em silicone para maior aderência.