

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

Ralador Inox 18/10 com 2 Lâminas Intercambiáveis para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	LA60335	Modelo:	LA60335
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603358

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60335
EAN	8414271603358
Material	Inox

Descricao Resumida

Ralador profissional em inox 18/10 com formato oval, equipado com duas lâminas intercambiáveis (fina e grossa) para ralar diversos alimentos com precisão e eficiência.

Descricao Completa

Aumente a eficiência na sua cozinha profissional com este ralador de 2 lâminas em aço inoxidável 18/10. Ideal para tarefas de mise en place rápidas e precisas em restaurantes e pastelarias, garantindo um corte uniforme em diversas preparações.

ralador profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Formato	Oval
Dimensões (C x L x A)	200 x 130 x 100 mm
Peso	420 g
Tipo de Lâminas	2 Cilindros Intercambiáveis (Fino e Grosso)

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de cozinha em estabelecimentos de média dimensão, desde hamburguerias e pastelarias que necessitam de um mise en place rápido, até restaurantes tradicionais que preparam guarnições e sobremesas de forma consistente. Permite um processamento eficiente de vegetais e outros ingredientes em cozinhas profissionais com produção contínua.

Ralador de Lâminas Inox — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo normas de higiene em cozinhas profissionais. Os dois cilindros intercambiáveis, um fino e um grosso, oferecem versatilidade para diferentes tipos de corte, otimizando o tempo de preparação durante os períodos de maior movimento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de ralagem deste equipamento?

Este ralador não possui uma especificação de capacidade em volume ou peso por ciclo, focando-se na sua função de processamento de ingredientes de forma contínua durante a preparação.

É fácil trocar os cilindros finos e grossos?

Sim, os cilindros são projetados para serem facilmente intercambiáveis, permitindo a mudança rápida entre o corte fino e o grosso sem necessidade de ferramentas adicionais, otimizando o fluxo de trabalho.

Que tipos de alimentos posso ralar com este equipamento?

Este ralador é ideal para uma vasta gama de alimentos em cozinhas profissionais, incluindo queijos duros, vegetais como cenouras e courgetes para saladas ou guarnições, chocolate, e frutos secos, permitindo diferentes texturas conforme a lâmina utilizada.

Este ralador cumpre as normas de higiene para cozinhas profissionais?

Sim, o material em aço inoxidável 18/10 é higiénico, resistente à corrosão e fácil de limpar, características essenciais para cumprir as normas de higiene e segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

Qual a diferença entre os dois cilindros incluídos?

Um cilindro produz um ralado mais fino, ideal para queijo ralado finamente, raspas de citrinos ou chocolate, enquanto o outro cilindro produz um ralado mais grosso, perfeito para guarnições de vegetais, saladas ou queijo em pedaços.