

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 Cortador de Legumes em V com 5 Lâminas e Espremedor

Informacoes do Produto

SKU:	LA60356	Modelo:	LA60356
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603563

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60356
EAN	8414271603563

Descricao Resumida

Ralador cortador profissional com lâminas afiadas para corte preciso e homogêneo. Inclui 5 lâminas, espremedor, base antidesslizante e protetor de dedos para segurança.

Descricao Completa

Este cortador manual em V, com 5 lâminas intercambiáveis e espremedor integrado, permite uma preparação rápida e uniforme de vegetais, ideal para o *mise en place* em cozinhas profissionais de snack-bares e restaurantes tradicionais.

ralador manual — Aplicações Profissionais

Perfeito para chefs de snack-bares e donos de roulotes que necessitam de cortar legumes rapidamente para saladas, sopas ou guarnições. Adequado para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa com menus que exigem diversos tipos de corte de vegetais, garantindo consistência mesmo em períodos de maior movimento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A versatilidade deste equipamento destaca-se pelas suas 5 lâminas distintas para diferentes tipos de corte, permitindo uma adaptação a diversas preparações culinárias. A base antiderrapante com pés dobráveis de silicone assegura máxima estabilidade durante o uso, enquanto o protetor de dedos garante a segurança do utilizador. As lâminas destacáveis facilitam a limpeza, cumprindo as normas de higiene.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	34,0 x 15,7 x 13,0 cm
Peso	1,05 kg
Material	Silicona
Inclui	5 Lâminas + Espremedor

Perguntas Frequentes

Quantos tipos de corte este ralador oferece?

Este ralador inclui 5 lâminas diferentes que permitem uma variedade de cortes, incluindo juliana fina, juliana grossa e fatias de espessura regulável.

É fácil de limpar após a utilização?

Sim, as lâminas são facilmente extraíveis para uma limpeza completa, facilitando a manutenção e a higiene, essencial em ambientes de cozinha profissional.

Qual a principal vantagem em termos de segurança?

A segurança é reforçada pelo protetor de dedos que impede o contacto com as lâminas durante o uso, e pela base antiderrapante que garante a estabilidade do aparelho em bancada.

Este equipamento é adequado para uso intensivo?

A sua construção com materiais resistentes e a estabilidade proporcionada pela base antiderrapante tornam-no uma ferramenta fiável para preparações diárias em estabelecimentos de restauração de pequena e média dimensão.

O espremedor integrado tem alguma funcionalidade específica?

O espremedor integrado é uma funcionalidade adicional que permite extrair sumo de citrinos diretamente, otimizando o espaço na bancada e o tempo de preparação para receitas que requerem sumo fresco.