

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 rápido
ao produto

Ralador Vertical Multifunções para Legumes e Frutas

Informacoes do Produto

SKU:	LA60460	Modelo:	LA60460
Marca:	LACOR	EAN:	8414271604607

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60460
EAN	8414271604607
Material	Plástico

Descricao Resumida

Ralador vertical profissional em ABS, livre de BPA, para cortes precisos e seguros. Oferece 4 tipos de corte, incluindo rodela ajustáveis, juliana e cubos, ideal para otimizar a preparação.

Descricao Completa

Obtenha cortes precisos e homogêneos rapidamente com este ralador vertical, ideal para preparar guarnições e ingredientes em cozinhas profissionais. Com múltiplas lâminas intercambiáveis, este utensílio essencial agiliza a mise en place, mesmo nos momentos de maior movimento.

ralador vertical — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	ABS, Livre de BPA
Dimensões (C x L x A)	130 x 130 x 330 mm
Peso	0,91 kg
Tipos de Corte	Liso/Rodajas (0.5-8mm), Juliana (4mm, 8mm), Cubos
Segurança	Protector de mãos, sem contacto direto
Limpeza	Inclui escova de limpeza

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de snack-bares e roulotes que necessitam de preparar rapidamente vegetais para saladas, sanduíches ou guarnições. Também é uma mais-valia para restaurantes de cozinha tradicional ou pizzarias que procuram otimizar o tempo de preparação de ingredientes como batatas, cebolas ou pimentos, garantindo cortes uniformes para uma apresentação cuidada.

Ralador Vertical — Principais Vantagens

A lâmina extremamente afiada assegura um corte homogêneo e preciso, melhorando a qualidade final dos pratos. O design com protetor contra cortes e a ausência de contacto direto das mãos com as lâminas garantem a máxima segurança durante a operação, crucial em ambientes de produção intensiva. A versatilidade de quatro tipos de corte diferentes num único utensílio, aliada à facilidade de limpeza, torna este ralador uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Que tipos de corte este ralador permite?

Este ralador vertical permite corte liso/rodajas regulável de 0.5 a 8 mm, corte em juliana de 4 mm e 8 mm, e corte em cubos.

É seguro utilizar este ralador em cozinhas profissionais com grande volume de trabalho?

Sim, a máxima segurança é garantida por um protetor contra cortes, impedindo o contacto direto das mãos com a lâmina durante a utilização, o que é essencial para a segurança em cozinhas com produção intensiva.

Qual o material principal deste utensílio de cozinha?

O ralador é fabricado em ABS, um material resistente e livre de BPA, garantindo durabilidade e segurança alimentar.

Como é feita a limpeza deste ralador após o uso?

A limpeza é fácil e inclui uma escova específica para ajudar a remover resíduos de alimentos das lâminas e do corpo do ralador, assegurando a higiene.

Este ralador é adequado para estabelecimentos de restauração com elevado volume de serviço?

Sim, a sua lâmina afiada para cortes precisos, o design seguro e a facilidade de uso e limpeza tornam-no ideal para agilizar a preparação de ingredientes em restaurantes, snack-bares e outras cozinhas profissionais, mesmo durante o "rush" do serviço.