

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Ralador Fino Inox Oval para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA61342	Modelo:	LA61342
Marca:	LACOR	EAN:	8414271613425

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61342
EAN	8414271613425
Material	Inox

Descricao Resumida

Ralador fino em aço inoxidável de formato oval, ideal para ralar queijos, citrinos e especiarias em qualquer cozinha profissional. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este ralador fino em inox, com formato oval e dimensões compactas de 135 x 75 x 25 mm, é ideal para a preparação rápida e precisa de ingredientes em cozinhas profissionais, garantindo a consistência necessária para pratos de alta qualidade.

Características Técnicas

Material	Inox
Formato	Oval
Estilo	Fino
Dimensões (C x L x A)	135 x 75 x 25 mm
Peso	136 g

Aplicações Profissionais

Este ralador fino é essencial para chefs em restaurantes de pequena e média dimensão, snack-bares e pastelarias que necessitam de ralar ingredientes como queijo, citrinos ou chocolate com precisão. Ideal para o mise en place em cozinhas com volume de produção moderado, assegura uma textura uniforme.

Porquê Escolher Este Equipamento

Construído em aço inoxidável de alta durabilidade, este ralador fino resiste à corrosão e à deformação, mesmo com uso intensivo em ambientes de cozinha profissional. O seu design ergonómico e a granulometria fina permitem um controlo superior durante a utilização, otimizando a preparação de pratos e sobremesas.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste ralador fino?

A sua principal vantagem reside na construção em aço inoxidável, que garante durabilidade e facilidade de limpeza, aliada a um formato fino que permite um controlo preciso na ralação de ingredientes.

Este ralador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para snack-bares, pastelarias, restaurantes com menus que requerem ingredientes ralados finamente, e roulotes, onde a eficiência e a precisão são valorizadas.

Quais as dimensões exatas do ralador?

As dimensões exatas deste ralador são 135 mm de comprimento, 75 mm de largura e 25 mm de altura.

O material em inox garante alguma certificação específica?

O aço inoxidável utilizado é de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e facilidade de higienização, essencial para cumprir normas de segurança alimentar. Embora não especifique uma norma como AISI 304, a sua robustez é adequada para uso profissional.

Qual o peso do ralador e como afeta a sua utilização?

Com um peso de 136g, o ralador é leve e manuseável, permitindo um trabalho confortável e prolongado sem causar fadiga, o que é vantajoso durante os períodos de maior movimento na cozinha.