

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



Hotelequip.pt

Ralador Grosso Inox Oval para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA61343	Modelo:	LA61343
Marca:	LACOR	EAN:	8414271613432

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61343
EAN	8414271613432
Material	Inox

Descricao Resumida

Ralador grosso em aço inoxidável com formato oval, ideal para ralar queijos e vegetais em cozinhas profissionais. Garante durabilidade, higiene e eficiência na preparação.

Descricao Completa

Este ralador grosso em aço inoxidável, com formato oval, é uma ferramenta essencial para a preparação eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamental em ambientes de alta exigência.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Formato	Oval
Estilo de Ralar	Grosso

Aplicações Profissionais

Este ralador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias e hamburgarias, até cantinas escolares e empresariais. É perfeito para ralar queijos duros para gratinados ou coberturas, vegetais como cenouras e curgetes para saladas ou bases de molhos, e até mesmo para raspar cascas de citrinos em pastelarias e cafés com confeitaria. A sua versatilidade torna-o indispensável na área de preparação de qualquer cozinha profissional.

Ralador Grosso Inox — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável, resiste à corrosão e ao uso intensivo diário.
- Higiene Assegurada:** O material não poroso facilita a limpeza e impede a acumulação de bactérias.
- Eficiência na Preparação:** O estilo grosso permite ralar rapidamente grandes quantidades de ingredientes.
- Manuseamento Confortável:** O formato oval proporciona uma pega ergonómica e segura durante a utilização.
- Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de alimentos, desde queijos a vegetais.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável neste ralador?

O aço inoxidável confere ao ralador uma excelente resistência à corrosão, durabilidade para uso intensivo e facilidade de higienização, características cruciais em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de alimentos é mais indicado um ralador de estilo grosso?

Um ralador de estilo grosso é ideal para ralar queijos duros, como parmesão ou grana padano, vegetais firmes como cenouras, batatas ou curgetes, e para obter raspas maiores de cascas de citrinos.

Este ralador pode ser lavado na máquina de lavar louça industrial?

Sim, devido à sua construção em aço inoxidável, este ralador é apto para lavagem em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higienização eficaz e rápida.

O formato oval oferece alguma vantagem específica?

O formato oval é frequentemente associado a um manuseamento mais ergonómico e confortável, permitindo uma pega firme e estável durante o processo de ralar, o que é benéfico para a segurança e eficiência do operador.

É um utensílio adequado para uso contínuo em cozinhas com alto volume de produção?

Sim, a robustez do aço inoxidável e a eficácia do estilo grosso tornam este ralador perfeitamente adequado para o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais com elevado volume de produção.