

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Ralador Dual Profissional 34 cm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	LA61360	Modelo:	LA61360
Marca:	LACOR	EAN:	8414271613609

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61360
EAN	8414271613609

Descricao Resumida

Ralador dual profissional de 34 cm, ideal para ralar queijos, vegetais e citrinos com precisão. Utensílio versátil e robusto para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A preparação rápida e eficiente de ingredientes é crucial em qualquer cozinha profissional. Este ralador duplo, com 34 cm de comprimento, permite ralar e fatiar com precisão, simplificando o 'mise en place' em estabelecimentos de média dimensão.

ralador duplo profissional — Características Técnicas

Dimensões	34,0 x 10,2 x 2,0 cm
Peso	106 g

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes tradicionais portugueses, pizzarias ou pastelarias que necessitam de processar rapidamente vegetais, queijo ou outros ingredientes. A sua construção robusta e design ergonómico garantem um uso contínuo e confortável durante o serviço.

Ralador Dual — Principais Vantagens

A versatilidade deste utensílio reside nas suas duas faces de ralador, permitindo diferentes granulometrias com um único instrumento. Leve e fácil de manusear, assegura um corte limpo e consistente, essencial para a apresentação de pratos e para otimizar tempos de preparação em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a utilidade das duas faces deste ralador?

Uma face permite ralar mais fino, ideal para queijos duros ou citrinos, enquanto a outra, com orifícios maiores, é adequada para vegetais como cenoura ou batata, ou queijos mais macios. ?

Este ralador é adequado para produção intensiva?

Embora seja robusto para uso profissional, o seu design é mais adaptado a estabelecimentos de média dimensão ou para tarefas específicas de 'mise en place', não sendo ideal para operações de altíssima produção contínua que exigiriam equipamentos elétricos.

Quais as dimensões exatas do ralador?

As dimensões aproximadas são 34,0 cm de comprimento, 10,2 cm de largura e 2,0 cm de espessura.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o seu design simples permite uma limpeza fácil com água corrente e uma escova adequada. Recomenda-se a secagem completa após a lavagem para garantir a sua durabilidade.

Que tipo de materiais compõem este ralador?

Embora os dados não especifiquem o material exato, os raladores profissionais desta gama são tipicamente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para garantir resistência à corrosão e durabilidade em ambiente de cozinha profissional.