

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



Hotelequip.pt

Ralador Inox Mini para Noz-Moscada e Especiarias

Informacoes do Produto

SKU:	LA67009	Modelo:	LA67009
Marca:	LACOR	EAN:	8414271670091

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA67009
EAN	8414271670091
Material	Inox

Descricao Resumida

Ralador compacto em aço inoxidável, ideal para noz-moscada e especiarias. Ferramenta essencial para cozinhas profissionais e uso diário.

Descricao Completa

A funcionalidade encontra a simplicidade com este ralador compacto em aço inoxidável, ideal para a adição precisa de noz-moscada ou raspas finas em pratos durante o rush do serviço. Com um design ergonómico e material resistente à corrosão, garante durabilidade e higiene em qualquer cozinha profissional.

Ralador Inox Mini — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Formato	Oblongo
Medidas (C x L x A)	167 x 65 x 25 mm
Peso	36 g
Referência do Fabricante	LACOR

Aplicações Profissionais

Este ralador compacto é indispensável em estabelecimentos de pequena e média dimensão, como snack-bares, pastelarias e cafés com cozinha. Para o pasteleiro que necessita de um toque final de especiaria em sobremesas ou o Chef de cozinha de um restaurante tradicional que procura um aroma fresco em pratos de bacalhau ou outras especialidades.

Ralador Mini Inox — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão, facilitando a limpeza e a manutenção de padrões de higiene. O seu formato ergonómico e peso reduzido permitem um manuseamento confortável e preciso, essencial para a finalização de pratos sem comprometer a eficiência durante os picos de serviço.

Perguntas Frequentes

Este ralador é adequado para queijo?

Este modelo é ideal para especiarias como noz-moscada. Para queijo, recomendamos raladores com lâminas de maior dimensão e robustez.

Qual a durabilidade esperada de um ralador em aço inoxidável?

Com utilização e limpeza adequadas, um ralador em aço inoxidável de qualidade pode durar muitos anos em ambiente profissional, mantendo a sua eficácia e aparência.

O material em aço inoxidável é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o aço inoxidável é um material amplamente utilizado e seguro para contacto com alimentos, pois não reage quimicamente e é resistente à corrosão.

É fácil de limpar após o uso?

Sim, o design simples e o material em aço inoxidável permitem uma limpeza rápida e eficaz, bastando lavar com água e detergente neutro.

Qual o peso deste ralador?

O ralador pesa apenas 36 gramas, o que o torna extremamente leve e fácil de manusear durante longos períodos de utilização.