

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Ralador de Queijo Elétrico 30 kg/h para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	HE226827	Modelo:	HE226827
Marca:	HENDI	EAN:	8711369226827

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE226827
EAN	8711369226827

Descricao Resumida

Ralador de queijo elétrico compacto com capacidade de 30 kg/h. Ideal para queijos duros, possui motor com proteção contra sobrecarga e recipiente de 1,3 L.

Descricao Completa

Este ralador de queijo elétrico foi concebido para processar até 30 kg de queijo por hora, ideal para queijos duros como o parmesão, garantindo eficiência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

máquina ralar queijo — ralador de queijo profissional — Características Técnicas

Capacidade	30 kg/h
Potência	380 W
Tensão	230 V
Velocidade	1400 RPM
Diâmetro do Cilindro	ø 110 x 60 mm
Dimensões (CxLxA)	292 x 226 x 302 mm
Peso	8 kg
Capacidade do Recipiente	1.3 L

Aplicações Profissionais

Este ralador é uma solução robusta para estabelecimentos que necessitam de ralar grandes volumes de queijo duro, como pizzarias, restaurantes italianos, tascas e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa. É igualmente adequado para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como para pastelarias com confecção e food trucks que utilizem queijo ralado na sua ementa.

Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua elevada capacidade de 30 kg/h num formato compacto, otimizando o espaço na área de preparação. O motor com proteção contra sobrecarga assegura uma

operação segura e prolonga a vida útil do aparelho. A inclusão de um recipiente de 1,3 L para o queijo ralado aumenta a praticidade e a eficiência no fluxo de trabalho.