

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

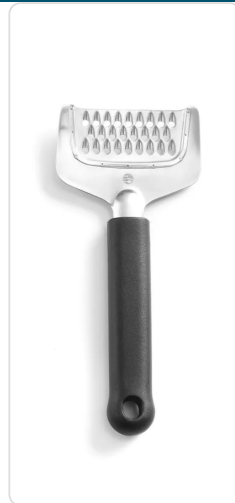


Ralador de Queijo Manual Profissional em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE856222	Modelo:	HE856222
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856222

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856222
EAN	8711369856222

Descricao Resumida

Rale queijos macios e duros com precisão e facilidade. Ralador manual de 170mm em aço inoxidável e polipropileno, ideal para qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Otimize a preparação dos seus pratos e eleve a qualidade da sua ementa com um ralador de queijo concebido para a exigência diária em cozinhas profissionais. Este utensílio versátil processa desde queijos macios a duros, assegurando um ralar uniforme e higiênico, crucial para a consistência e sabor das suas criações.

ralador de queijo — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	170 x 74 x 20 mm
Peso Líquido	0,05 kg
Material	Aço inoxidável, Polipropileno (PP)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que prepara recheios ou coberturas, ou para o cozinheiro de um restaurante de cozinha tradicional portuguesa, este ralador agiliza a preparação de queijos para gratinados, molhos ou guarnições. Em snack-bares, hamburgarias e roulotes, facilita a confeção rápida de queijos para sandes, tostas mistas ou cachorros, mantendo o ritmo do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de aço inoxidável de alta qualidade com polipropileno robusto confere a este ralador uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, essencial para o ambiente exigente de uma cozinha profissional. A sua conceção permite ralar com precisão, minimizando o desperdício e garantindo a textura perfeita, fundamental para a qualidade dos seus pratos e a otimização dos custos de ingredientes.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção deste ralador para garantir a higiene alimentar??

A limpeza é simples, pode ser feita manualmente com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável e o polipropileno são materiais não porosos, o que facilita a remoção de resíduos e impede a proliferação bacteriana, cumprindo as normas de higiene HACCP.

Este ralador é adequado para ralar outros alimentos além de queijo??

Sim, embora otimizado para queijo, o ralador pode ser utilizado para outros alimentos de consistência similar, como chocolate, alguns vegetais firmes ou frutos secos, desde que sejam adequados para o tipo de lâmina e tamanho.

Qual a durabilidade esperada deste ralador em condições de uso profissional intensivo??

Graças à sua construção em aço inoxidável e polipropileno de alta qualidade, este ralador é concebido para suportar o uso profissional contínuo. Com uma manutenção adequada, terá uma vida útil longa, resistindo ao desgaste e à corrosão típicos de uma cozinha industrial.

É um utensílio fácil de armazenar em cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões compactas de 170 x 74 x 20 mm e um peso líquido de apenas 0,05 kg, este ralador foi pensado para otimizar o espaço. Pode ser facilmente pendurado ou guardado numa gaveta, sendo ideal para cozinhas de pequena a média dimensão.

Posso utilizar este ralador para queijos de alta dureza, como o parmesão??

Sim, este ralador é especificamente concebido para ralar tanto queijos macios como duros, incluindo variedades como o parmesão. A lâmina de aço inoxidável assegura um ralar eficaz e preciso, mesmo com as texturas mais firmes, para que obtenha sempre o resultado desejado.