

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



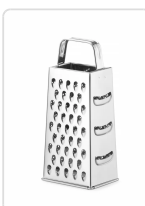
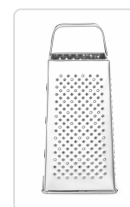
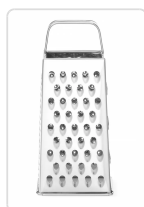
Hotelequip.pt

Ralador Quatro Faces 90x65x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE443002	Modelo:	HE443002
Marca:	HENDI	EAN:	8711369443002

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE443002
EAN	8711369443002

Descricao Resumida

Ralador de quatro faces com construção sólida, ideal para ralar queijos, vegetais e outros ingredientes. Dimensões compactas de 90x65x200mm para uso profissional.

Descricao Completa

Este ralador de quatro faces é uma ferramenta essencial para a preparação de diversos ingredientes em cozinhas profissionais e áreas de serviço. Com uma construção sólida, oferece versatilidade e durabilidade para uso diário em qualquer estabelecimento.

Ralador Quatro Faces — Ralador profissional — Ralador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	90 x 65 x 200 mm
Peso Líquido	0,164 kg

Aplicações Profissionais

Este ralador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas e até roulotes. Perfeito para ralar queijos, vegetais, frutas e outros ingredientes, facilitando a preparação de pratos e decorações em cozinhas com volume moderado.

Ralador — Principais Vantagens

A sua construção sólida garante durabilidade e resistência ao uso contínuo. As quatro faces oferecem diferentes tipos de ralo, aumentando a versatilidade na cozinha. É uma ferramenta compacta e fácil de manusear e limpar, otimizando o fluxo de trabalho na área de preparação ou serviço.

Que tipos de ralo oferece este ralador?

Este ralador de quatro faces oferece diferentes tipos de ralo, permitindo adaptar a espessura e o formato do ingrediente ralado às necessidades específicas da sua receita.

É fácil de limpar?

Sim, a sua construção simples e sólida facilita a limpeza manual após cada utilização, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Qual o material de construção deste ralador?

O ralador possui uma construção sólida, projetada para durabilidade e resistência ao uso intensivo em cozinhas profissionais.

Pode ser utilizado em cozinhas com elevado volume de produção?

Este ralador é adequado para cozinhas com volume de produção moderado, sendo uma ferramenta versátil para a preparação diária de diversos ingredientes.

É adequado para ralar queijo e vegetais?

Sim, é perfeitamente adequado para ralar uma vasta gama de ingredientes, incluindo queijos duros e moles, vegetais como cenouras ou curgetes, e até frutas.