

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

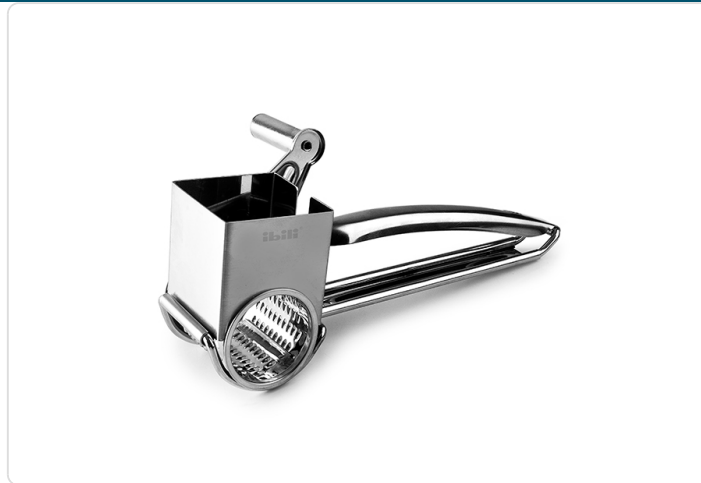


## Ralador de Queijo Rotativo Manual em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB690600	<b>Modelo:</b>	690600
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922474459

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	690600
<b>EAN</b>	8411922474459

## Descricao Resumida

Ralador de queijo rotativo manual em aço inoxidável, ideal para ralar queijos duros e semiduros em cozinhas profissionais. Robusto, higiénico e fácil de usar.

## Descricao Completa

Este ralador de queijo rotativo manual, construído integralmente em aço inoxidável, é uma ferramenta robusta e higiénica, ideal para ralar queijos duros e semiduros com facilidade na sua área de preparação.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Tipo de Funcionamento</b>	Manual Rotativo

### Aplicações Profissionais

Este ralador é indispensável em cozinhas profissionais que necessitam de ralar queijo fresco no momento, como pizzarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares, cantinas e roulotes. É ideal para finalizar pratos, saladas ou para a preparação de molhos e recheios, garantindo sempre queijo ralado na hora com a máxima frescura.

### Ralador de Queijo — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Mecanismo rotativo manual que permite ralar queijo com pouco esforço.
- Fácil de limpar e manter, essencial para ambientes de cozinha profissional.
- Compacto e portátil, pode ser utilizado em qualquer área de preparação.
- Garante queijo ralado fresco, melhorando a qualidade e sabor dos pratos.

#### Que tipo de queijo pode ralar este equipamento?

Este ralador é concebido para ralar queijos duros e semiduros, como parmesão, grana padano ou queijo da ilha, garantindo um resultado uniforme e fresco para as suas preparações. ?

#### A limpeza do ralador é complicada?

?

Não, a sua construção em aço inoxidável e o design simples permitem uma desmontagem fácil para limpeza. Pode ser lavado à mão com água e detergente, ou em máquina de lavar louça, assegurando a máxima higiene.

#### **Qual a durabilidade esperada de um ralador manual em aço inoxidável?**

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este ralador oferece uma excelente resistência à corrosão e ao desgaste. Com os devidos cuidados, terá uma vida útil prolongada, mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes.

#### **Este ralador é adequado para um uso intensivo em restaurantes?**

Sim, o seu design robusto e a facilidade de manuseamento tornam-no adequado para o uso diário em restaurantes, pizzarias, snack-bares e outras cozinhas profissionais que necessitem de ralar pequenas a médias quantidades de queijo fresco.

#### **É necessário alguma manutenção específica para este ralador?**

A manutenção é mínima. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para evitar o acúmulo de resíduos de queijo. Não são necessárias peças de substituição frequentes, dada a durabilidade do aço inoxidável.