

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Ralador de Queijo Mozzarella Profissional (cone 7 mm)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0704.19.002	<b>Modelo:</b>	TAGLIAMOZZARELLA
<b>Marca:</b>	Fama	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	220 x 420 x 440 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fama
<b>Modelo</b>	TAGLIAMOZZARELLA

### Descricao Resumida

Ralador de queijo mozzarella profissional com estrutura em aço inoxidável e proteção térmica do motor para uso intensivo. Inclui cone de 7 mm.

## Descricao Completa

### Ralador Profissional — Principais Vantagens

Este triturador de queijo foi especificamente concebido para atender às exigências das cozinhas profissionais, garantindo uma performance fiável e consistente. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade, mas também uma higiene superior, facilitando a limpeza e manutenção diárias em ambientes de restauração movimentados.

Ideal para estabelecimentos que processam grandes volumes de queijo, o seu motor com proteção térmica assegura um funcionamento seguro e prolongado, mesmo nas condições de uso mais intensivas. Assim, obtém-se um produto ralado de forma eficiente, otimizando o tempo de preparação na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Esta máquina de ralar queijo é uma adição inestimável para pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e qualquer outro negócio no setor da restauração que utilize queijo mozzarella em grandes quantidades. A sua função é crucial para agilizar o processo de preparação, permitindo que as equipas se concentrem noutras tarefas essenciais.

O design robusto e a facilidade de utilização tornam-na perfeita para operações intensivas, contribuindo para a eficiência e rentabilidade do seu negócio. Uma solução prática que garante a qualidade e uniformidade do queijo ralado.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	220x420x440 mm
Material da Estrutura Externa	Aço inoxidável
Proteção do Motor	Térmica
Tipo de Cone Incluído	7 mm

### Perguntas Frequentes

**Para que tipo de queijo é este equipamento mais adequado?**

Este equipamento foi otimizado para ralar queijo mozzarella, garantindo um corte preciso e uniforme, ideal para pizzas e outros pratos que requerem este tipo de queijo. É também adequado para outros queijos de textura semelhante.

**É fácil de limpar e manter?**

Sim, a estrutura externa em aço inoxidável foi concebida para uma limpeza rápida e eficaz. As peças removíveis permitem uma higienização profunda, essencial em qualquer cozinha profissional, contribuindo para a segurança alimentar do seu estabelecimento.

**Qual a dimensão do queijo ralado que este ralador produz?**

O ralador vem com um cone de 7 mm, que produz queijo ralado com essa espessura. Esta dimensão é a mais comum e versátil para a maioria das aplicações em restauração.

**Este equipamento possui alguma proteção de segurança?**

Sim, o ralador está equipado com um motor com proteção térmica que previne o sobreaquecimento, assegurando um funcionamento seguro e prolongado, mesmo durante períodos de uso intenso na sua cozinha.

**Posso ralar outros alimentos para além de queijo?**

Enquanto o design é otimizado para queijo mozzarella, o equipamento pode processar outros alimentos de consistência similar que beneficiem de um ralar grosso. No entanto, recomenda-se a sua utilização principal para queijo mozzarella.