

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Ralador de Queijo Profissional 220x380x380mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0704.19.001	<b>Modelo:</b>	GRATTUGIA GS
<b>Marca:</b>	Fama	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	220 x 380 x 380 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fama
<b>Modelo</b>	GRATTUGIA GS

### Descricao Resumida

Ralador profissional robusto para queijos, pão duro, frutos secos, e biscoitos. Motor ventilado para grande durabilidade e segurança.

## Descricao Completa

### Ralador queijo profissional — Ralador Industrial – Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para o processamento rápido e uniforme de queijos duros, pão, frutos secos e biscoitos, otimizando a produtividade na sua cozinha profissional. O aparelho destaca-se pela sua construção pensada na durabilidade e segurança operacional. Contribui para a eficácia na preparação de diversos pratos, garantindo a homogeneidade do produto final e a satisfação do cliente.

### Aplicações Profissionais

O aparelho de ralar é ideal para restaurantes, pastelarias, pizzarias e cozinhas de hotelaria que exigem elevados padrões de desempenho e fiabilidade. Adapta-se perfeitamente a ambientes com intensa utilização, permitindo a preparação diária de ingredientes para lasanhas, pizzas ou sobremesas. Adicionalmente, a sua versatilidade para ralar diversos alimentos torna-o um utensílio indispensável para estabelecimentos que oferecem uma ementa variada.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	220x380x380 mm
<b>Motor</b>	Ventilado com proteção térmica
<b>Interruptor</b>	Protegido por membrana de látex
<b>Segurança</b>	Proteção plástica entre motor e base (evita infiltrações elétricas)

### Perguntas Frequentes

#### Para que tipo de alimentos é este ralador adequado?

Este ralador é multifuncional, ideal para queijo duro, pão duro, frutos secos e até biscoitos, oferecendo grande versatilidade na sua cozinha profissional.

#### Qual a importância do motor ventilado e da proteção térmica?

O motor ventilado com proteção térmica assegura um funcionamento contínuo e impede o sobreaquecimento, prolongando a vida útil do equipamento em ambientes de uso intensivo.

**Como a proteção do interruptor contribui para a segurança?**

O interruptor protegido por membrana de látex e a barreira plástica entre o motor e a base previnem a entrada de líquidos e detritos na parte elétrica, garantindo a segurança do utilizador e a fiabilidade do aparelho.

**O equipamento é de fácil limpeza e manutenção?**

Embora a descrição não detalhe a limpeza, a robustez da construção e a separação dos componentes elétricos sugerem uma manutenção simplificada e uma durabilidade notável, essencial para o dia a dia.

**Este ralador é indicado para estabelecimentos de grande volume de produção?**

Sim, sendo um ralador profissional com motor ventilado e design robusto, é perfeitamente adequado para cozinhas com elevada exigência e grande volume de produção diária.