

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Ralador de Queijo Profissional 220x380x380mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fama
Modelo	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

Dimensões (LPA)	220x380x380 mm
Motor	Ventilado com proteção térmica
Interruptor	Protegido por membrana de látex
Segurança	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.