

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Rala Legumes Manual Inox 18/10 com 2 Discos - Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA60030	Modelo:	LA60030
Marca:	LACOR	EAN:	8414271600302

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60030
EAN	8414271600302

Descricao Resumida

Rala legumes manual em aço inoxidável 18/10, ideal para purés e processamento de vegetais. Inclui 2 discos para diferentes texturas. Essencial para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este rala legumes manual em aço inoxidável 18/10 é uma ferramenta robusta e eficiente para a preparação de purés e vegetais em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	54,0 x 29,0 x 24,0 cm
Peso	1,19 kg
Material	Aço Inoxidável 18/10
Número de Discos	2

Aplicações Profissionais

Este rala legumes é uma solução prática para a preparação de purés de batata, legumes cozidos e frutas macias em diversos estabelecimentos. É ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, tascas, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção própria e até mesmo para food trucks ou roulotes que necessitem de um método manual e fiável para processar alimentos.

Rala Legumes — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Inclui 2 discos para diferentes texturas, permitindo versatilidade na preparação de purés e outros alimentos.
- Design ergonómico para uma utilização confortável e eficiente, mesmo em operações contínuas.
- Fácil de desmontar e limpar, garantindo a higiene necessária em ambientes de cozinha profissional.
- Operação manual que dispensa eletricidade, ideal para qualquer área de preparação.

Qual o material de fabrico deste rala legumes?

Este rala legumes é fabricado em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Quantos discos estão incluídos com o rala legumes?

O rala legumes é fornecido com 2 discos, permitindo obter diferentes texturas e consistências nos seus purés e preparações de vegetais.

É fácil de limpar?

Sim, o design em aço inoxidável e a sua estrutura permitem uma fácil desmontagem e limpeza, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas de segurança alimentar.

Para que tipo de alimentos é mais adequado?

É ideal para ralar e passar legumes cozidos, como batatas para puré, cenouras, abóboras, e também para frutas macias, facilitando a preparação de bases para sopas, molhos e sobremesas.

Este equipamento requer ligação elétrica?

Não, este rala legumes funciona de forma totalmente manual, não necessitando de qualquer ligação elétrica. Isso confere-lhe flexibilidade de utilização em qualquer área da cozinha.