

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Ralador Plano de Passo Grosso para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA60302	<b>Modelo:</b>	LA60302
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271603020

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA60302
<b>EAN</b>	8414271603020

### Descricao Resumida

Ralador plano de passo grosso, essencial para ralar queijos, vegetais e outros alimentos em cozinhas profissionais. Robusto, eficiente e fácil de limpar.

## Descricao Completa

Este ralador de cozinha profissional, com dimensões de 25,7 x 11,5 x 7,0 cm, é a ferramenta ideal para acelerar a preparação de ingredientes em estabelecimentos com elevado volume de serviço. O seu design robusto e a superfície de corte de grande passo permitem ralar grandes quantidades de alimentos de forma eficiente, facilitando o *mise en place* diário em cozinhas de restaurantes e hotéis.

### ralador plano passo grosso — Características Técnicas

<b>Propriedade</b>	Valor
<b>Dimensões (C x L x A)</b>	257 x 115 x 70 mm
<b>Peso</b>	217 g

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais ou pizzarias que necessita de ralar grandes volumes de queijo ou vegetais de forma rápida e consistente. Ideal também para pastelarias que preparam enchidos ou coberturas que requerem ingredientes ralados com espessura uniforme, otimizando o tempo de produção durante os picos de serviço.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A superfície de corte de grande passo deste ralador assegura uma maior eficiência na redução do tempo de preparação, essencial em ambientes de cozinha profissional com elevada exigência. O seu peso reduzido e design ergonómico facilitam o manuseamento contínuo, minimizando a fadiga do utilizador durante longos períodos de utilização intensiva.

### Perguntas Frequentes

**Este ralador é adequado para queijo duro?**

Sim, o seu design de grande passo é eficaz para ralar queijo duro e outros alimentos de consistência semelhante, facilitando a preparação de ingredientes em larga escala.

#### **Quais as dimensões exatas do ralador?**

As dimensões aproximadas deste ralador são 25,7 cm de comprimento, 11,5 cm de largura e 7,0 cm de altura.

#### **É fácil de limpar após o uso intensivo?**

Sim, o design simples e os materiais utilizados permitem uma limpeza fácil e rápida, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais após cada utilização. Recomenda-se a lavagem manual.

#### **Este ralador é recomendado para uso em roulotes de comida?**

Sim, devido ao seu tamanho compacto, peso reduzido e eficiência na preparação de ingredientes, este ralador é uma excelente adição a cozinhas de roulotes e food trucks onde o espaço é limitado e a rapidez é essencial.

#### **Qual o material de fabrico deste ralador?**

Os dados fornecidos não especificam o material exato de fabrico deste ralador. Contudo, é concebido para uso profissional, sugerindo materiais resistentes e adequados para contacto alimentar.