

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 Plástico Multifunções 5 Lâminas e Espremedor

Informacoes do Produto

SKU:	LA60331	Modelo:	LA60331
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603310

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60331
EAN	8414271603310

Descricao Resumida

Ralador plástico com 5 lâminas para corte preciso e homogêneo, inclui espremedor. Base antiderrapante e protetor de dedos para segurança. Lâminas removíveis para limpeza fácil.

Descrição Completa

Aumente a eficiência na sua cozinha profissional com este versátil ralador manual com 5 lâminas e espremedor integrado, ideal para preparar rapidamente ingredientes diversos. A sua base antideslizante e protetor de dedos garantem segurança e estabilidade durante a utilização intensiva em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

ralador profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	345 x 147 x 88 mm
Peso	805 g
Material	Plástico e Silicone
Lâminas	5 (intermutáveis)

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de cozinhas profissionais, pasteleiros e proprietários de snack-bares que necessitam de preparar rapidamente vegetais, queijos e outros ingredientes para empratamento ou confeção. Permite obter cortes homogêneos e precisos para saladas, guarnições ou bases de pratos, otimizando o tempo de serviço em momentos de pico.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua versatilidade com 5 lâminas distintas, incluindo um espremedor, permite adaptar o corte às necessidades específicas de cada prato, desde juliana fina a fatias. O design com base antideslizante, pés de silicone dobráveis e protetor de dedos assegura a máxima segurança e estabilidade, mesmo em operações de produção contínua.

Perguntas Frequentes

Quais os tipos de corte que este ralador permite?

O ralador oferece cinco lâminas intermutáveis que permitem diferentes tipos de corte, como juliana de espessuras variadas e fatias, além de incluir um espremedor.

É seguro utilizar este ralador em ambientes de cozinha profissional?

Sim, a segurança é garantida pela base antideslizante, protetor de dedos que evita o contacto com as lâminas e pés dobráveis de silicone que conferem estabilidade extra durante o uso.

Como são lavadas as lâminas?

As lâminas são de fácil extração, permitindo uma limpeza rápida e eficiente após cada utilização, essencial para manter a higiene e a operacionalidade do utensílio.

As lâminas são ajustáveis em espessura?

Sim, o design permite selecionar a espessura de corte desejada, girando a roda correspondente, assegurando assim um corte homogêneo e preciso para diversas preparações culinárias.

Este ralador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeito para snack-bares, roulotes, restaurantes de pequena e média dimensão, pastelarias e cozinhas profissionais que lidam com um volume considerável de preparação de vegetais e outros ingredientes, otimizando o tempo e a precisão dos cortes.