



EQUIPAMIENTO ELITE

RALLA-4



FUNCIONALIDADES DE CORTE (4 CARAS)

- RALLADO FINO: IDEAL PARA QUESOS DUROS (EJ. PARMESANO), CÁSCARA DE CÍTRICOS, AJO O JENGIBRE.
- RALLADO MEDIO: PARA QUESOS SEMIDUROS, CHOCOLATES O VERDURAS DE CONSISTENCIA FIRME.
- RALLADO GRUESO: APTO PARA QUESOS SUAVES/SEMIDUROS (EJ. GOUDA, MANCHEGO) Y VERDURAS COMO ZANAHORIAS O PAPAS.
- REBANADOR (CORTE EN RODAJAS): DISEÑADO PARA LÁMINAS DELGADAS DE HORTALIZAS, PAPAS O PEPINOS.



CARACTERÍSTICAS DE DISEÑO Y ERGONOMÍA

- MANGO ERGONÓMICO: AGARRE SUPERIOR CÓMODO Y SEGURO QUE REDUCE LA FATIGA DURANTE PERÍODOS CONTINUOS DE USO.
- CONSTRUCCIÓN HIGIÉNICA: SUPERFICIE LISA Y PULIDA DE ACERO INOXIDABLE 430 QUE FACILITA LA ELIMINACIÓN DE RESIDUOS E IMPIDE EL DESARROLLO BACTERIANO.
- RESISTENCIA A LA CORROSIÓN: ADECUADO PARA CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS Y ALTA HUMEDAD EN COCINAS COMERCIALES.

APLICACIONES RECOMENDADAS

- RESTAURANTES, PIZZERÍAS Y CAFETERÍAS.
- HOTELERÍA, BANQUETES Y COMEDORES INDUSTRIALES.
- ESCUELAS DE GASTRONOMÍA Y PANADERÍAS/PASTELERÍAS.

DIMENSIONES FÍSICAS Y PESO

- FRENTE: 10.4 CM
- FONDO: 8.0 CM
- ALTURA: 25.5 CM
- PESO NETO: 182 G
- MATERIAL DE ESTRUCTURA: ACERO INOXIDABLE AISI 430

MANTENIMIENTO Y CUIDADOS

- LAVADO: LAVAR A MANO CON AGUA TIBIA, DETERGENTE NEUTRO Y ESPONJA SUAVE NO ABRASIVA PARA CONSERVAR EL FILO DE LAS NAVAJAS.
- SECADO: SECAR INMEDIATAMENTE DESPUÉS DEL LAVADO PARA PROLONGAR EL BRILLO Y LA VIDA ÚTIL DEL ACERO INOXIDABLE.
- USO: APTO PARA LAVAVAJILLAS COMERCIALES (SE RECOMIENDA COLOCAR EN POSICIÓN VERTICAL).

📺 [EQUIPAMIENTO ELITE](#)

📱 [Equipamiento Elite](#)

🌐 <https://equipamientoelite.mx>

☎ 55 5929 4337

AV CHAPULTEPEC 136-LOCAL "A, ROMA NTE., CUAUHTÉMOC, 06700, CDMX
AZUCENA 463, FLORIDA, 55240 ESTADO DE MEXICO, MÉX.