

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



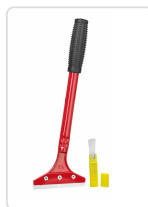
Hotelequip.pt

Raspador Profissional para Grelhadores, Lâmina 100x320mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE855201	Modelo:	HE855201
Marca:	HENDI	EAN:	8711369855201

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE855201

Descricao Resumida

Raspador profissional para grelhadores e chapas, com lâmina substituível em aço carbono. Garante limpeza eficaz e higiene superior para a sua cozinha.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo ou o Gestor de Cozinha que valoriza a eficiência e a higiene, o Raspador Profissional para Grelhadores oferece uma solução robusta para manter as suas chapas de confeitação impecáveis. Concebido para remover eficazmente resíduos de alimentos incrustados e gordura acumulada, este utensílio essencial assegura uma limpeza profunda e rápida, prolongando a vida útil do seu equipamento e garantindo a máxima segurança alimentar na sua operação.

Raspador para grelhadores — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	330 x 102 x 30 mm
Peso Líquido	0,18 kg
Peso Bruto	0,19 kg
Materiais	Plásticos, Metais
Outros Materiais	Aço carbono (lâmina), PVC (Policloreto de vinil) (cabo)

Aplicações Profissionais

Este raspador é indispensável em qualquer cozinha profissional que opere com grelhadores, fry-tops ou chapas. É a ferramenta ideal para restaurantes de alta rotação que necessitam de limpezas rápidas entre serviços, cozinhas de hotelaria que mantêm buffets com confeitação ao vivo, ou mesmo em operações de catering. A sua capacidade de remover sujidade persistente sem danificar a

superfície torna-o um aliado na manutenção diária da higiene e na apresentação impecável dos pratos, contribuindo para um serviço contínuo e de qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua construção robusta em aço carbono e PVC, este raspador não só garante durabilidade, como também oferece uma lâmina facilmente substituível. Esta característica permite manter a máxima eficácia de limpeza ao longo do tempo, minimizando interrupções na sua cozinha e otimizando o custo a longo prazo. É um investimento prático e inteligente para a manutenção diária, superando alternativas genéricas que exigem a substituição completa do utensílio a cada desgaste.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um raspador com lâmina substituível??

A principal vantagem é a otimização dos custos a longo prazo e a manutenção da máxima eficiência. Em vez de comprar um novo utensílio, basta substituir a lâmina desgastada, assegurando sempre um desempenho de limpeza superior.

Como posso garantir uma limpeza eficaz das chapas de grelhar??

Utilize o raspador em superfícies ligeiramente quentes para facilitar a remoção de resíduos. Mantenha a lâmina afiada e limpa para evitar a propagação de bactérias e garantir a remoção completa de gordura e restos de alimentos.

Quais os materiais utilizados na construção deste raspador??

O corpo do raspador é fabricado com uma combinação de plásticos e metais, enquanto a lâmina é de aço carbono. O cabo é feito de PVC, proporcionando durabilidade e resistência para uso intensivo.

Este raspador é adequado para que tipo de grelhadores??

É versátil e pode ser utilizado em diversas superfícies de confeção, incluindo chapas de grelhar, fry-tops e outras superfícies metálicas planas. A sua lâmina é concebida para ser eficaz sem danificar o equipamento.

Qual a importância da higiene e manutenção regular do raspador??

A manutenção regular e a correta higienização do raspador são cruciais para prevenir a contaminação cruzada e garantir a segurança alimentar. Uma ferramenta limpa e funcional contribui diretamente para a qualidade e higiene da sua cozinha profissional.