

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



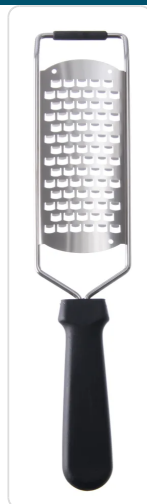
Hotelequip.pt

Raspador de Lâmina Grosso 65x330mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE856321	Modelo:	HE856321
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856321

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856321
EAN	8711369856321

Descricao Resumida

Raspador de lâmina grosso 65x330mm para uso profissional. Lâminas cortadas a laser, de alta precisão e extremamente afiadas, ideal para limpeza eficaz em cozinhas.

Descricao Completa

Este raspador de lâmina grosso, com 65x330mm, é uma ferramenta essencial para tarefas de raspagem e limpeza em cozinhas profissionais. Possui lâminas cortadas a laser de alta precisão e extremamente afiadas.

Raspador profissional — Raspador Grosso — Características Técnicas

Tipo	Grosso
Dimensões (CxL)	330 x 65 mm
Peso Líquido	0,127 kg
Lâminas	Cortadas a laser, alta precisão

Aplicações Profissionais

Ideal para a remoção de resíduos persistentes em superfícies de trabalho, grelhadores, fornos e chapas em diversos ambientes profissionais. Essencial em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, roulotes, food trucks e cantinas, onde a limpeza eficaz é crucial para a higiene e segurança alimentar.

Raspador de Lâmina Grosso — Principais Vantagens

- Eficiência Superior:** Lâminas extremamente afiadas para uma remoção rápida e eficaz de sujidade incrustada.
- Precisão no Corte:** Tecnologia de corte a laser garante lâminas de alta precisão para um trabalho detalhado.
- Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Higiene Otimizada:** Facilita a limpeza profunda, contribuindo para os mais altos padrões de higiene.

Para que tipo de superfícies é este raspador adequado?

Este raspador é ideal para superfícies robustas como grelhadores, chapas, fornos e bancadas de aço inoxidável, permitindo remover resíduos sem danificar o equipamento.

As lâminas são substituíveis?

A informação fornecida não especifica se as lâminas são substituíveis. Recomenda-se a verificação do manual do produto ou contacto com o nosso apoio técnico para mais detalhes.

Como devo limpar e manter o raspador?

Após cada utilização, lave o raspador com água quente e detergente neutro. Seque-o completamente para evitar a corrosão e mantenha as lâminas afiadas para um desempenho ótimo.

Qual a vantagem das lâminas cortadas a laser?

As lâminas cortadas a laser garantem uma precisão e afiação superiores, resultando numa remoção de resíduos mais eficiente e num menor esforço para o utilizador, prolongando a vida útil da ferramenta.

Este raspador é seguro para uso alimentar?

Sim, como ferramenta de limpeza em cozinhas profissionais, é concebido para ser seguro em ambientes de preparação alimentar, desde que seja devidamente limpo e higienizado após cada utilização.