

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Raspador Grosso 405mm para Preparação Alimentar Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE856369	Modelo:	HE856369
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856369

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856369

EAN	8711369856369
Cor	Preto

Descricao Resumida

Raspador profissional grosso de 405mm, ideal para manipular massas e limpar bancadas em cozinhas de produção. Ferramenta robusta e essencial para higiene e eficiência.

Descricao Completa

Este raspador profissional de 405mm de comprimento é uma ferramenta essencial para a manipulação e limpeza em cozinhas de produção, garantindo eficiência e higiene nas tarefas diárias.

Raspador Grosso — Raspador profissional — Características Técnicas

Comprimento	405 mm
Largura	35 mm
Peso Líquido	0,136 kg
Cor	Preto
Tipo	Grosso

Aplicações Profissionais

Este raspador é ideal para chefs e pasteleiros em restaurantes, pastelarias, padarias, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, assim como em food trucks e roulotes. É uma ferramenta versátil para manipular massas, raspar superfícies de trabalho, limpar bancadas ou transferir ingredientes picados com facilidade.

Raspador Grosso — Principais Vantagens

- Construção Robusta:** O design 'grosso' confere maior durabilidade e resistência ao uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional.

- **Higiene Otimizada:** Facilita a limpeza de bancadas e superfícies, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiênico e seguro.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para diversas tarefas, desde a manipulação de massas e recolha de ingredientes até à limpeza de resíduos.
- **Manuseamento Confortável:** O formato alongado de 405mm permite um manuseamento eficaz em áreas maiores, otimizando o tempo de preparação.

Para que tipo de tarefas é este raspador mais adequado?

É ideal para raspar massas, limpar bancadas de trabalho, recolher ingredientes picados e outras tarefas de preparação em cozinhas profissionais.

Qual a vantagem de um raspador "grosso"?

Um raspador "grosso" oferece maior robustez e durabilidade, resistindo melhor ao desgaste e à pressão do uso contínuo em ambientes profissionais.

Este raspador pode ser lavado na máquina?

Sim, o material resistente e a cor preta sugerem que pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional, facilitando a higienização após o uso.

Quais as dimensões exatas do raspador?

O raspador tem um comprimento de 405 mm e uma largura de 35 mm, com um peso líquido de 0,136 kg, tornando-o prático e fácil de manusear.

É adequado para uso em superfícies delicadas?

Embora seja um raspador robusto, é recomendado testar em uma pequena área ou usar com cuidado em superfícies muito delicadas para evitar riscos, dependendo do material da superfície.